Menüvorschläge

ab 10 Personen

SALATE

Grüner Salat V		12
Gemischter Salat V		15
Panzanella V Toskanische Brotsalat, grilliertes Gemüse, Röstbrot, getrocknete Tomaten, Parmesan, Olivenöl, Balsamico und frische Kräuter		17
Kopfsalatherzen an französischem Hausdressing V mit karamellisierten Pecannüssen, Croûtons und gekochtem Ei		17
Nüsslisalat an französischem Hausdressing mit gekochtem Ei, Speckwürfeli und Croûtons		18
Ceasar`s Salad Eisbergsalat, Parmesan Dressing, Cherrytomaten, Croûtons und Parmesan		17
mit gebratenem Poulet		20
Hubertussalat «Alte Post» knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette, sautierte Rindsfiletstreifen, Speck, Pilze und frische Früchte	klein	24
	gross	28

SUPPEN

Curryschaumsuppe **(vegan)** mit Kokosnusscreme und Orangen-Ananas Salat	12
Waldpilzessenz V mit Flädli, Sherry und frischen Kräutern	12
Rüebli-Ingwersuppe V mit Croûtons und Sahnehaube	12
Sellerie-Apfelsuppe V mit Dörrapfel und karamellisierten Baumnüssen	12
Spargelcremesuppe **(Saisonal)** V	12
Kürbissuppe **(Saisonal)** V mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	12
Bündner Gerstensuppe	13
Rinderbouillon mit Siedfleisch, Wurzelgemüse und Schnittlauch	13

Warme Vorspeisen

Gebackene Rande V
auf Sellerie Püree mit Sauce Hollandaise 16

Gratinierter Ziegenkäse V
mit grilliertem Gemüse, Balsamico und frischen Kräutern 17

Käsewähe mit Nüsslisalat V 17

Risotto mit gebratenen Waldpilzen V
und Parmesanknobel 18

Capuns Sursilvans **(auch vegetarisch oder vegan möglich)**
Spätzliteig mit kleinen Stücken Landjäger, Salsiz und Rohschinken.
Eingewickelt in Mangoldblätter, in einer Milchrahmsauce gekocht
und mit Bergkäse und Speck gratiniert. 3 Stk 24

Bündner Neri V
Pizokels mit Wurzelgemüse, Blattspinat, gekochten Kartoffeln und Salbeibutter 25

Maluns V
besteht aus geriebenen Kartoffeln mit Mehl vermischt - in Butter langsam
geröstet wie Perlen. Dazu servieren wir frischen Apfelmus und ein Stück Bergkäse. 27

Kalte Vorspeisen

Randencapaccio V
mit Baumnüssen und Nüsslisalat 16

Bündner Trockenfleisch
mit Nüsslisalat, Sbrinz und Croûtons 17

Lachstartar
mit Avocadocreme, creme doublé, Röstbrot und frischen Kräutern 17

Rindfleisch Carpaccio
mit Parmesanmayonaise, Rucola, Olivenöl und gehobeltem Parmesan 18

Anti Pasti V
Gemüse vom Grill mit Olivenöl und Kräutern mariniert
mit Parmesan und hausgemachten Focaccia 19

«Vitello tonnato»
Geschmortes Kalbfleisch, Thon Sauce, Kapern, getrocknete Tomaten
und Basilikum 30

Roastbeefscheiben
hausgemachte Focaccia, Senfmayonaise und Kopfsalatherzen 28

Fleisch

Triologie Grischun
Capuns (3 Stk.), Maluns mit Apfelmus und Käse und Bündner Neri 36

Gebratene Maispoulardenbrust an Sherrysauce
mit Gemüsegarnitur und Butterspätzli 36

Schweinerücken am Stück an einer Waldpilzsauce
mit Ofengemüse und herzhaftem Kartoffelpüree 38

Schweinssteak «Walliser Art»
mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern, mit Käse überbacken, grünen Bohnen
und Thymiankartoffeln 39

Hausgemachte Rinderroulade an Portweinsauce
mit glasierten Karotten und cremiger Bramata 40

Geschmorte Lamm Haxe an provenzalischer Schmorsauce
mit buntem Gemüse und cremigen Zitronenrisotto 41

Geschmorter Kalbs-Ossobuco in Schmorsauce
mit Wurzelgemüse, Gremolata und Risotto alla Milanese 42

Gebratene Entenbrust an Honig-Thymiansauce
mit Blattspinat, sautierten Pilzen und Kartoffelgnocchi 44

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin 44

Geschmorter Rinderschaufel an Schmorsauce
mit Blattspinat und Steinpilzrisotto 48

Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» an Champignonrahmsauce
mit buntem Gemüse und Butterrösti 48

Rindsstreifen «Stroganoff»
mit frischen Tagliatelle 50

Rinds-Entrecôte am Stück an Pfeffersauce
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin 54

Rindfilet an Sauce Bernaise
mit buntem Gemüse und Dauphine Kartoffeln 58

Fisch

Gebratenes Lachsfilet an Sauce Hollandaise
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 39

Gegrillter Saibling an Zitronen- Buttersauce
mit gedünsteten Krautstiel und Kartoffelstock 39

Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce
mit Blattspinat und Kartoffelstock 40

Gebratene Black Tiger Garnelen
mit geschmorten Tomaten, frischen Kräutern und Zitronenrisotto 40

Saltimbocca vom Zanderfilet auf Beurre blanc
mit Zucchetti- Peperonigemüse und cremiger Bramata 42

Confierter Kabeljau auf Senfsauce
mit Thymiankartoffel und Fenchel- Tomatengemüse 44

Vegetarisch

Gebackener Blumenkohl
mit cremiger Zitronenpolenta und Tomaten Pesto 24

Butterrösti
mit knackigem Gemüse 26

Steinpilzrisotto
mit geriebenem Sbrinz und frischen Kräutern 28

Spinat-Ricotta Cannelloni
mit Dörrtomaten 29

Quark Pizokel
mit Blattspinat, Morcheln an einer Rahmsauce 29

Bündner Neri
Pizokels mit Wurzelgemüse, Blattspinat, gekochten Kartoffeln und Salbeibutter 30

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm	11
Süssmostcreme mit Schlagrahm	11
Eiskaffee Alte Post	12
Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	12
Lauwarmes Apfelküchlein mit Vanillesauce und Glace	13
Gebrannte Creme Mit Rahm und Mandeln	13
Warmer Schokibrownie mit creme patissière und Haselnussglace	14
Hausgemachter Rüeblikuchen mit Zitronenglasur und Sauerrahmglace	14
Meringues mit Himbeercroulis, creme double und frischen Früchten	15
Tiramisù	15
Duett von Toblerone Mousse mit Früchten und Mandelknusper	15
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace	15
Alte Post Dessertvariation	15
Baumnussmousse mit Karamellsauce, kandierten Nüssen und Schokokrokant	18

Diverse Glacés und Sorbets von unserer Glacékarte

Alle unsere Desserts werden mit saisonalen Früchten garniert

Lieber Gast,
wir weisen Sie darauf hin, dass die genaue Personenanzahl mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn bekannt gegeben werden muss. Ansonsten sind wir verpflichtet die bestellte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Deklaration:

Poulet	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Lamm	CH
Kalb	CH
Fisch	CH
Kabeljau	Atlantik

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Speisekennzeichnung:

V = vegetarisch