



# Menüvorschläge

ab 10 Personen

## SALATE

Grüner Salat <b>V</b>	12
Gemischter Salat <b>V</b>	15
Panzanella <b>V</b>	
Toskanische Brotsalat, grilliertes Gemüse, Röstbrot, getrocknete Tomaten, Parmesan, Olivenöl, Balsamico und frische Kräuter	17
Kopfsalatherzen an französischem Hausdressing <b>V</b>	
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 mit gebratenem Poulet	17 20
Hubertussalat «Alte Post»	
knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette, sautierte Rindsfiletstreifen, Speck, Pilze und frische Früchte	klein 24 gross 28

## SUPPEN

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



## WARME VORSPEISEN

Gebackene Rande <b>V</b>		
auf Sellerie Püree mit Sauce Hollandaise		16
Gratinierter Ziegenkäse <b>V</b>		
mit grilliertem Gemüse, Balsamico und frischen Kräutern		17
Käsewähe mit Nüsslisalat <b>V</b>		17
Risotto mit gebratenen Waldpilzen <b>V</b>		
und Parmesanknobel		18
Capuns Sursilvans <b>(auch vegetarisch oder vegan möglich)</b>		
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 <b>V</b>		
Pizokels mit Wurzelgemüse, Blattspinat, gekochten Kartoffeln und Salbeibutter		25
Maluns <b>V</b>		
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 <b>V</b>		
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 <b>V</b>		
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 Maispouardenbrust an Sherrysauce mit Gemüse garnitur 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 Rinderschaukel 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 Caramelköppli 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. 7.7 % MwSt.

---

Speisekennzeichnung:

**V** = vegetarisch