

HOTEL POST

ANDEER

Lieber Gast

Ein herzliches Willkommen in unsere Beiz – der Treffpunkt in Andeer.

Wir bieten Ihnen ein unkompliziertes Angebot mit regionalen Spezialitäten, weltlichen Köstlichkeiten und täglich wechselnden Gerichten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ehrliche Küche, Hunger darf sein. An Guata!

Ihre Gastgeberinnen - Hannah und Steve Van Remoortel

Ihr Küchenchef – Marcel Strehle

Dear Guests

A very warm welcome to our Beiz– the “meeting point” in Andeer.

We offer you an easy going menu with regional specialties, worldly favourites and daily changing specials.

Please speak to a member of staff if you require further information about our ingredients that might trigger allergies or intolerances.

Just honest cooking, bring your appetite. Bon appetite!

Your hosts - Hannah and Steve Van Remoortel

Your Chef de cuisine – Marcel Strehle

Deklaration – Declaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Produkte

We use exclusively Swiss products

HOTEL POST

ANDEER

Vorspeisen/Suppen Appetizer/Soups

	CHF
Grüner Salat ✓ <i>Green leaf salad</i>	9
Gemischter Salat ✓ <i>Mixed salad</i>	12
Nüsslisalat mit Knoblauchcroutons, Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with garlic croutons, bacon and egg</i>	17
Geräucherte Burrata ✓ (Portobello – Basilikum Pesto – Pistazien – Sanddorn – Balsamico) <i>Smoked Burrata – portobello – basil pesto – pistachio – seabuckthorn - balsamic</i>	19
Salat-Post (klein/gross) (Geräucherte Forelle – Rauchlachs – Pastete – Bündnerfleisch) <i>Post Salad (small/big)</i> <i>(smoked trout - smoked salmon – terrine – Bündner dried meat)</i>	21/27
Kalbstatar (klein 80 gr /gross 140 gr) <i>Klassisch in der Küche zubereitet und mit Pumpernickel serviert</i> <i>Veal Tartar (small 80 gr/big 140 gr)</i> <i>Classic preparation in the kitchen served with Pumpernickel bread</i>	30/38
Salsiz mit Birnenbrot und hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Salsiz with pear bread and homemade pickled vegetables</i>	12
Bündner Teller mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Graubünden platter with homemade pickled vegetables</i>	28
Bündner Gerstensuppe <i>Graubünden barley soup</i>	9.5
Ochsenschwanz-Consommé mit Ei <i>Oxtail broth with egg</i>	12

HOTEL POST

ANDEER

Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

	CHF
Tagliolini Pomodoro ✓ 	17
<i>Tagliolini with Tomato sauce</i>	
Tagliolini Bolognese	24
<i>Tagliolini with bolognese sauce</i>	
Tagliolini Aglio Peperoncini (scharf) ✓ 	17
<i>Tagliolini with garlic, chili and herbs (spicy)</i>	
Ravioli mit Burrata und Tomaten ✓	24
<i>Ravioli with burrata and tomatoes</i>	
Maluns mit hausgemachtem Apfelmus und Bergkäse ✓	27
<i>Maluns with homemade apple puree and mountain cheese</i>	
Älplermagronen an Bergkäse, Apfelmus und geschwenkten Zwiebeln ✓	27
<i>Alpine macaroni with mountain cheese, apple puree and sauteed onions</i>	
Steinpilz – Risotto ✓	28
<i>Risotto with porcini</i>	

Die Pastagerichte sind auch als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 4.00 erhältlich.
The pasta dishes can be ordered as smaller portion with a discount of CHF 4.00

HOTEL POST

ANDEER

Hauptspeisen - Main courses

	CHF
Hausgemachte Capuns mit Speck, Käse, Andeerer Rahm (klein/gross) <i>Homemade capuns with bacon, cheese and cream</i>	28/37
Andeerer Rösti überbacken mit Andeerer Käse, Speck und Ei <i>Rösti with cheese, bacon and egg</i>	28
Metzger Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce <i>Rösti with veal sausage and onion sauce</i>	31
Vegi Rösti überbacken mit Geräucherte Burrata , Tomaten und Rucola ✓ <i>Vegetarian rösti with smoked burrata, tomato and rocket salad</i>	27
Post Cheese Burger (200gr) mit Bergkäse, Bacon-Jam, Pommes frites <i>Post cheese burger (200 gr) with cheese, bacon jam and fries</i>	26
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes Frites <i>Veal Wiener schnitzel, cranberry compote and fries</i>	46
Bündner Cordon Bleu <i>Kalb – Bergkäse – Bündnerfleisch – Pommes Frites</i> <i>Veal cordon bleu with Andeer cheese, bündner dried meat and fries</i>	48
Münstertaler Rindsfilet (200 gr) <i>Béarnaise Sauce – Strohkartoffeln</i> <i>Münstertal beef filet with Béarnaise sauce and pommes allumettes</i>	48
Swiss Lachs <i>Japanisches Curry – Jasminreis – Karotten – Kartoffeln</i> <i>Swiss salmon</i> <i>Japanese curry with jasmine rice, carrot and potatoes</i>	39
Rotes Thai-Curry mit (Gemüse oder Poulet) und Jasmin-Reis <i>Thai red curry with (vegetables or chicken) and jasmine rice</i>	28/36
Gletscher Käsefondue (min. 2 Personen) <i>Bündnerfleisch – Silberzwiebeln – Cornichons – Kartoffeln</i> <i>Gletscher cheese fondue (min. 2 Person)</i> <i>Grison dried meats – pearl onions – cornichons – potatoes</i>	35

HOTEL POST

ANDEER

Beilagen - Sides

	CHF
Pommes frites – <i>French Fries</i>	6
Strohkartoffeln – <i>Pommes alouettes</i>	6
Jasmin-Reis – <i>Jasmine rice</i>	6
Saisongemüse – <i>Seasonal vegetables</i>	6

 *vegetarische Gerichte – vegetarian dishes*

 *vegane Gerichte – vegan dishes*

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"! 😊

Our Team wishes you "En Guete" 😊

HOTEL POST

ANDEER

Softgetränke - Soft drink

	cl	CHF
Mineralwasser mit/ohne	27	4.5
Mineralwasser mit/ohne	77	9
Coca Cola normale/zero	33	4.5
Gazosa (Citro/ Heidelbeer/ Himbeer/ Mandarin)	35	4.9
Sinalco	30	4.5
Rivella (Rot / Blau)	33	4.5
San Bitter	10	4.5
Crodino	10	4.5
Tonic Water Swiss Mountain	20	6
Ginger Beer Swiss Mountain	20	6
Bitter Lemon Fever Tree	20	6
ChariTea Mate Bio / ChariTea Black	33	6
Sirup	33	1.5

Kaffee & Milchgetränke - Coffee & Hot drink

	CHF
Kaffee	4.5
Espresso	4.2
Kaffee latte	4.8
Espresso macchiato	4.5
Cappuccino	5
Kaffeinfrei	4
Doppelter Espresso	5.2
Latte macchiato	5
Kaffee Lutz	6.5
kalte/ warme Milch	3
kalte/ warme Schokolade	
5.2	
(die Milch wird dampferhitzt)	

Frucht- und Gemüsesäfte - Juices

	cl	CHF
Schorle (Plantahof)	30	4.5
	50	6.5
Süssmost	30	6
	50	7.5
Michel Säfte Tomaten	20	4.5
Orangen	20	4.5
Cranberry	20	4.9
Multivitamin	20	4.9
Apfelwein Möhl – Saft vom Fass		
mit/ohne Alkohol	50	6

HOTEL POST

ANDEER

Tee und Kräutertee (Sirocco) - Teas

	CHF
Bio-Pfefferminze	4.5
Bio-Verbena	4.5
Bio-English Breakfast	4.5
Bio-Earl Grey	4.5
Bio-Kamilientee mit Orangenblüten	4.5
Bio-Schwarztee mit Zitrone und Orange	4.5
Bio-Rooibostee mit Gewürzen	4.5
Bio-Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer	4.5
Bio-Kräutertee mit Lindenblüten und Lavendel	4.5
Bio-Grüntee mit Jasminduft	4.5
Bio-Grüntee mit exotischen Früchten	4.5

Bier – Beer

Bier vom Fass - Draught beer

	30cl	50cl
Appenzeller Quöllfrisch hell	4.1	5.7

Bier aus der Flasche - Bottled beer

	33cl	50cl
<i>Schweizer Bier – Swiss beer</i>		
Calanda Edelbräu	5	
Stadtbier Viamala Bier hell	6.5	
Stadtbier Chur Bündner Pale Ale	6.5	
Appenzeller dunkel	6	
Appenzeller Weizen Bier	7	
Chopfab Amber	5.5	

Belgische Biere – Belgian beer

Lindemans Kriek	7.5
Duvel Blonde sur lie	8
Westmalle Triple	8.5
Chimay brune	8.5

Alkoholfrei – Alcohol free

Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	4.5
--------------------------------------	-----

HOTEL POST

ANDEER

Wein Offenausschank – Wine by the glass

	1dl	3dl	5dl
Schaumwein – <i>Sparkling wine</i>			
Bündner Brut Vin Mousseux, von Salis (CH)	9		
Champagne - <i>Champagne</i>			
Brut Delamotte (FR)	14.9		
Brut Rosé Delamotte (FR)	19.9		
Roséwein – <i>Rosé wine</i>			
Rosé Cote de Provence, Ultimate Provence (FR)	7.5	22.5	37.5
Weissweine – <i>White wine</i>			
Chardonnay Fallwind (IT)	6.5	19	32
Riesling Les jardins Ostertag (FR)	7.5	22	37
Sauvignon blanc Maienfeld, von Salis (CH)	9.5	27	45
Rotweine – <i>Red wine</i>			
Merlot Poggio al Grillo DOC CS. (IT)	6.5	19	32
Pinot noir Selezziun – Grendelmeier (CH)	7	21	35
Bansella Nizza docg von Prunotto (IT)	7.5	22	37
Vignetti di Ettore Amarone (IT)	12	35	56

Aperitif

	Vol %	cl	CHF
Helvetico bianco	35%	4	8.5
rosso	35%	4	7.5
Martini (alkoholfrei)			7.5
Cynar	16.5%	4	7.5
Pastis 51	45%	4	8.5
Abbacella mint	11%	4	7.5
Sherry Tio Pepe	15%	4	7
Aperol Spritz			9.5
Hugo			9.5
Gespritzter Weissler (Süss/ Sauer)			9.5
Negroni			12.5
Manhattan			10.5
Gimlet			10.5
Americano			10.5
Campari Bitter			7.5
Campari Soda			9.5
Campari Orange			10.5
Gin Tonic			12.5