

HOTEL POST

ANDEER

Vorspeisen/Suppen Appetizer/Soups

	CHF
Grüner Salat <i>Green leaf salad</i>	9
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	11
Nüsslisalat mit Knoblauchcroutons, Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with garlic croutons, bacon and egg</i>	16
Burrata Caprese  (Basilikum Pesto – Geröstete Pinienkerne – Rucola - Tomaten) <i>Smoked Burrata Caprese – basil pesto – pine nuts – rucola - tomatoes</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>	19/25
Rindstatar 'Post' (klein 80 gr /gross 140 gr) <i>Klassisch in der Küche zubereitet und mit Butterzopf serviert</i> <i>Beef Tartar 'Post' (small 80 gr/big 140 gr)</i> <i>Classic preparation in the kitchen served with Brioche bread</i>	30/38
Salsiz mit Birnenbrot und hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Salsiz with pear bread and homemade pickled vegetables</i>	13
Bündner Teller mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Graubünden platter with homemade pickled vegetables</i>	28
Bündner Gerstensuppe <i>Graubünden barley soup</i>	9.5
Rinds-Consommé mit Flädli <i>Beef broth with pancake strips</i>	11.5

HOTEL POST

ANDEER

Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

	<i>CHF</i>
Spaghetti Pomodoro  	16
<i>Spaghetti with Tomato sauce</i>	
Spaghetti Aglio Peperoncini (scharf)  	16
<i>Spaghetti with garlic, chili and herbs (spicy)</i>	
Ravioli mit Ricotta, Spinat, Salbei und Parmesan 	24
<i>Ravioli with ricotta, spinach, sage and parmesan</i>	
Pizzoccheri alla Valtellinese 	26
<i>Italian buckwheat pasta with savoy cabbage and potatoes</i>	
Safran Risotto mit Steinpilzen an geräucherter Burrata 	34
<i>Risotto with saffron, porcini mushroom and smoked Burrata</i>	
Älplermagronen an Bergkäse,Apfelmus und geschwenkten Zwiebeln 	27
<i>Alpine macaroni with mountain cheese, apple puree and sauteed onions</i>	

HOTEL POST

ANDEER

Hauptspeisen - Main courses

	CHF
Maluns mit hausgemachtem Apfelmus und Bergkäse ✓ <i>Maluns with homemade apple puree and mountain cheese</i>	27
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>	27
Metzger Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce <i>Rösti with veal sausage and onion sauce</i>	31
Post Cheese Burger (200gr) mit Bergkäse, Bacon-Jam, Pommes frites <i>Post cheese burger (200 gr) with cheese, bacon jam and fries</i>	26
Rotes Thai-Curry mit (Gemüse oder Poulet) und Jasmin-Reis <i>Thai red curry with (vegetables or chicken) and jasmine rice</i>	28/36
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
Kalbsgeschnetzeltes <i>Morcheln – Andeerer Rahm – Gemüse – Rösti</i> <i>Sliced veal – morels - cream – vegetables - rösti</i>	49
Münstertaler Rinds filet (200 gr) <i>Bearnaise Sauce – Strohkartoffeln</i> <i>Münstertal rinds fillet – Bearnaise sauce – pommes allumettes</i>	48
Swiss Lachs <i>Jung Spinat – Jasminreis – Weisswein Sauce</i> <i>Swiss salmon</i> <i>Baby spinach – jasmin rice – white wine sauce</i>	39
Gletscher Käse Fondue (ab 2 Personen) ✓ <i>Cheese fondue</i>	35

HOTEL POST

ANDEER

Beilagen - Sides

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

Kindermenü (bis 14 Jahre) - Kid's Menu (up to 14 years old)

	<i>CHF</i>
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with fries</i>	12
Spaghetti Napoli <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	9
Kalbs Schnipo mit Pommes Frites <i>Veal cutlet with fries</i>	18
Fischstäbli mit Pommes Frites <i>Fish sticks with fries</i>	14

 *vegetarische Gerichte – vegetarian dishes*

 *vegane Gerichte – vegan dishes*

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"! 😊

Our Team wishes you "En Guete" 😊

HOTEL POST

ANDEER

Deklaration – Declaration

Poulet - chicken	Schweiz - Switzerland
Rindfleisch - beef	Schweiz - Switzerland
Kalbfleisch - veal	Schweiz - Switzerland
Schweinefleisch - pork	Schweiz - Switzerland
Trockenfleisch - dried meat, cold cuts	Schweiz – Switzerland
Lachs – salmon	Schweiz - Switzerland
Raumlachs – smoked salmon	Schottland - Scotland

Lieber Gast

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

Ihre Gastgebernden

Hannah und Steve Van Remoortel

Dear Guests

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

Your hosts

Hannah and Steve Van Remoortel

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 (die Milch wird dampferhitzt)		5.2

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

	<i>CHF</i>
Bio-Pfefferminze	4.5
Bio-Verbena	4.5
Bio-English Breakfast	4.5
Bio-Earl Grey	4.5
Bio-Kamillentee 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

	<i>30cl</i>	<i>50cl</i>
Appenzeller Quöllfrisch hell	4.1	5.7

Bier aus der Flasche - Bottled beer

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
<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 – Sparkling wine			
Bündner Brut Vin Mousseux, von Salis (CH)	9		
Champagne - Champagne			
Blanc de blanc Delamotte (FR)	14.9		
Roséwein – Rosé wine			
Rosé Cote de Provence, Ultimate Provence (FR)	7.5	22.5	37.5
Weissweine – White wine			
Chardonnay Endrizzi (IT)	5.5	16.5	27.5
Riesling Les jardins Ostertag (FR)	6.9	19.5	32.5
Sauvignon blanc Maienfeld, von Salis (CH)	9.5	27	45
Rotweine – Red wine			
Merlot Poggio al Grillo DOC CS. (IT)	6	18	29
Grenache Loidana, Carignan, CS (ES)	6.9	19.5	32.5
Bansella Nizza docg von Prunotto (IT)	7.5	21	34.5
Pinot noir Möhr-Niggli Maienfeld (CH)	9.5	27	45

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 Weisser (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