

# 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>	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>	21/27
Wurst-Käse-Salat garniert (klein/gross) <i>Swiss sausage and cheese salad</i>	16/22
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>	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
Rinds-Consommé mit Flädli <i>Beef broth with pancake strips</i>	11.5

*Pasta & Risotto*

*Pasta & Risotto*

	<i>CHF</i>
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 Ricotta, Spinat, Salbei und Parmesan ✓	24
<i>Ravioli with ricotta, spinach, sage and parmesan</i>	
Maluns mit hausgemachtem Apfelmus und Bergkäse ✓	27
<i>Maluns with homemade apple puree and mountain cheese</i>	
Äplermagronen an Bergkäse, Apfelmus und geschwenkten Zwiebeln ✓	27
<i>Alpine macaroni with mountain cheese, apple puree and sauteed onions</i>	
Safran Risotto ✓	28
<i>Risotto with saffron</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*

	<i>CHF</i>
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
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
<i>Kalbsgeschnetztes</i> <i>Morcheln – Andeerer Rahm – Gemüse – Rösti</i> <i>Sliced veal – morels - cream – vegetables - rösti</i>	49
<i>Münstertaler Rinds filet (200 gr)</i> <i>Béarnaise Sauce – Strohkartoffeln</i> <i>Münstertal rinds fillet – Béarnaise sauce – pommes allumettes</i>	48
<i>Swiss Lachs</i> <i>Jung Spinat – Jasminreis – Weisswein Sauce</i> <i>Swiss salmon</i> <i>Baby spinach – jasmin rice – white wine sauce</i>	39

# HOTEL POST

ANDEER

## *Beilagen - Sides*

	<i>CHF</i>
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*

	<i>cl</i>	<i>CHF</i>
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*

	<i>CHF</i>
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*

	<i>cl</i>	<i>CHF</i>
Schorle (Plantahof)	30	4.5
	50	6.5
Süssmost	30	6
	50	7.5
Michel Säfte Tomaten	20	4.5
	Orangen	20
	Cranberry	20
	Multivitamin	20
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-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*

	<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 Sonnwendlig (alkoholfrei)	4.5
---------------------------------------	-----

# HOTEL POST

ANDEER

## Wein Offenausschank – Wine by the glass

	1dl	3dl	5dl
<i>Schaumwein – Sparkling wine</i>			
Bündner Brut Vin Mousseux, von Salis (CH)	9		
<i>Champagne - Champagne</i>			
Brut Delamotte (FR)	14.9		
Brut Rosé Delamotte (FR)	19.9		
<i>Roséwein – Rosé wine</i>			
Rosé Cote de Provence, Ultimate Provence (FR)	7.5	22.5	37.5
<i>Weissweine – White wine</i>			
Chardonnay Fallwind (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
<i>Rotweine – Red wine</i>			
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	22.5	37.5
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 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