

# HOTEL POST

ANDEER

## *Vorspeisen/Suppen*

### *Appetizer/Soups*

	<i>CHF</i>
Bündner Gerstensuppe <i>Graubünden barley soup</i>	9.5
Zwiebel Suppe mit Bergkäsecroutons <i>Onion soup with mountain cheese croutons</i>	11.5
Rinds bouillon mit Flädli und Ei <i>Beef bouillon with pancake strips and egg</i>	10.5
Nüsslisalat mit Knoblauchcroutons, Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with garlic croutons, bacon and egg</i>	16
Grüner Salat <i>Green salad</i>	8
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10
Salat-Post (Klein/Gross) (Rauchlachs – Pastete – Bündnerfleisch - geräucherter Forelle) <i>Post Salad (small/big )</i> <i>(smoked salmon – terrine – Bündner dried meat – smoked trout)</i>	18/24
Rindstatar 'Post' ( Klein/Gross) <i>Klassisch in der Küche zubereitet und mit Butterzopf serviert</i> <i>Beef Tartar 'Post' ( small/big)</i> <i>Classic preparation in the kitchen served with Brioche</i>	29/36

## *Pasta & Risotto – Pasta & Risotto*

	CHF
Spaghetti Pomodoro  	16
<i>Pasta with Tomato sauce</i>	
Spaghetti Aglio Pepperoncini (scharf)  	16
<i>Pasta with garlic, Chili and herbs (spicy)</i>	
Spaghetti All' Arrabbiata (scharf)  	19
<i>Pasta arrabbiata (spicy)</i>	
Ravioli mit Ricotta, Spinat, Salbei und Parmesan	23
<i>Ravioli with ricotta, spinach, sage and parmesan</i>	
Pizzocheri alla Valtelinese 	26
<i>Italian buckwheat pasta with savoy cabbage and potatoes</i>	
Safran Risotto mit Steinpilzen 	31
<i>Risotto with saffron and porcini mushroom</i>	

# HOTEL POST

A N D E E R

## *Hauptspeisen – Main courses*

	CHF
Maluns mit hausgemachtem Apfelmus und Bergkäse  <i>Maluns with homemade apple puree and mountain cheese</i>	27
Hausgemachte Capuns in Speckbouillon (Klein/ Gross) <i>Homemade capuns in bacon bouillon (small/big)</i>	27/36
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 Käse und Pommes frites <i>Post cheese burger (200 gr) with cheese and fries</i>	26
Miesmuscheln mit Pommes frites (1kg) (Klassisch oder Rahm-Knoblauch oder Duvel Bier) <i>Mussels with fries (Classic or Garlic cream or Duvel beer)</i>	34/37/42
<i>Rote Forellenfilets mit Babyspinat, Nudeln und Dill-Rahm-Sauce</i> <i>Red trout fillets with baby spinach, noodle and dill cream sauce</i>	39
Rotes Thai-Curry mit (Poulet oder Gemüse) und Jasmin-Reis <i>Thai red curry with ( chicken or vegetables) and jasmine rice</i>	36/28
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites <i>Veal Wiener schnitzel, cranberry compote and fries</i>	46
Cordon Bleu <i>Kalb – Bergkäse – Bündnerfleisch – Pommes Frites</i> <i>Veal cordon bleu with Andeer cheese, bündner dried meat and fries</i>	48
<i>Kalbsgeschnetzeltes</i> <i>Morcheln – Andeerer Rahm – Gemüse – Nudeln</i> <i>Sliced veal – cream – vegetables - Morels - noodle</i>	49

# HOTEL POST

ANDEER

<i>Bündner Rindsfilet</i>	54
<i>Kräuterbutter – Strohkartoffeln</i>	
<i>Graubünden beef tenderloin – herb butter – pommes allumettes</i>	

## *Beilagen – Sides*

<i>Pommes frites – Fries</i>	6
<i>Strohkartoffeln – Pommes Alumettes</i>	6
<i>Jasmin-Reis – Jasmine rice</i>	6
<i>Saisongemüse – Seasonal vegetables</i>	6
<i>Baby Spinat – Baby spinach</i>	8

## *Fondue – Fondue*

<i>Andeerer Käse fondue ( min 2 pers.)</i>	32
<i>Local cheese fondue</i>	
<i>Fondue Chinoise a discretion ( min 2 pers.)</i>	55
<i>Fleischfondue mit Saucenauswahl und Pommes Frites</i>	
<i>Meat fondue with sauces and fries</i>	

## *Kindermenü – Kid's Menu*

<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites - Chicken nuggets with fries</i>	11.5
<i>Spaghetti Napoli – Spaghetti with Napoli sauce</i>	8.5
<i>Kalbs Schnipo mit Pommes Frites - Veal cutlet with fries</i>	17.5
<i>Fischstäbli mit Pommes Frites - Fish sticks with fries</i>	13.5


## *Desserts*



<i>Cremeschnitte – Cream puff pastry</i>	9
<i>Karottenkuchen – Carrot cake</i>	9
<i>Panna Cotta mit Himbeercoulis - Panna Cotta with raspberry coulis</i>	9
<i>Crème brûlée - Crème brûlée</i>	9



# HOTEL POST

ANDEER

## *Snacks – Snacks*

Salsiz mit Birnenbrot und hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Salsiz, pear bread, homemade pickled vegetables</i>	13
Käseteller mit Birnenbrot, Feigensenf und Nüssen  <i>Cheese platter with pear bread, fig mustard and nuts</i>	18
Bündner Teller mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse <i>Graubünden platter with homemade pickled vegetables</i>	28
Geräuchertem Lachs Wraps - Rucola – Sauer Rahm – Rauchlachs <i>Smoked salmon wrap (rocket – sour cream – smoked salmon)</i>	22

 *vegetarische Gerichte – vegetarian dishes*  
 *vegane Gerichte – vegan dishes*

*Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"! *  
*Our Team wish you "En Guete" *

# HOTEL POST

A N D E E R

## *Softgetränke - Softdrink*

	cl	CHF
Coca Cola	33	4.5
Coca Cola zero	33	4.5
Gazosa		
Citro	35	4.9
Heidelbeer	35	4.9
Bitterorange	35	4.9
Sinalco	30	4.5
Rivella		
Rot	33	4.5
Blau	33	4.5
San Pellegrino San Bitter	10	4.5
Crodino	10	4.5
Tonic Water Swiss Mountain	20	6
Ginger Beer Swiss Mountain	20	6
ChariTea Mate Bio	33	6
Redbull	25	6
Sirup		1.5

## *Frucht- und Gemüsesäfte – Juices*

Schorle (Plantahof)	30	4.5
	50	6.5
Michel		
Tomatensaft	20	4.5
Orangensaft	20	4.5
Cranberrysaft	20	4.9
Multivitamin	20	4.9
Apfelwein Möhl		
Saft vom Fass (alkoholfrei)	50	6
Saft vom Fass (mit alkohol)	50	6

# HOTEL POST

ANDEER

## *Tee und Kräutertee (Sirocco) - Teas*

	CHF
Bio-Darjeeling	4.2
Bio-Pfefferminze	4.2
Bio-Verbena	4.2
Bio-English Breakfast	4.2
Bio-Earl Grey	4.2
Bio-Kamilientee mit Orangenblüten	4.2
Bio-Schwarztee mit Zitrone und Orange	4.2
Bio-Rooibostee mit Gewürzen	4.2
Bio-Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer	4.2
Bio-Kräutertee mit Lindenblüten und Lavendel	4.2

## *Kaffee & Milchgetränke – Coffee & Hot drink*

Kaffee	4.2
Espresso	4.2
Kaffee latte	4.8
Espresso macchiato	4.5
Cappuccino	4.8
Kaffeinfrei	4.2
Doppelter Espresso	5.2
Latte macchiato	5.2
Kalte/ warme Milch	3
Kalte/ warme Schokolade (die Milch wird dampferhitzt)	5.2

# HOTEL POST

ANDEER

## *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>		
Stadtbier/Viamala Bier hell	6.5	
Bündner Pale Ale	6.5	
Appenzeller Dunkel		6
Appenzeller Weizen Bier		7
Calanda Edelbräu	5	
Calanda Radler	5	
Chopfab Amber	5	
Chopfab Draft	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

## *Aperitif - Aperitif*

	<i>Vol %</i>	<i>cl</i>	<i>CHF</i>
Aperol Spritz			9.5
Hugo			9.5
Negroni			12.5
Manhattan			10.5
Gimlet			10.5
Americano			10.5
Campari Soda			9.5
Campari Orange			10.5
Martini (alkoholfrei)	0%	4	7.5
Abbacella mint	11%	4	7.5
Helvetico bianco	35%	4	8.5
rosso	35%	4	7.5
Pastis 51	45%	4	8.5
Cynar	16.5%	4	7.5

# HOTEL POST

A N D E E R

## *Deklaration – Declaration*

Poulet - <i>chicken</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Rindfleisch - <i>beef</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Kalbfleisch - <i>veal</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Schweinefleisch - <i>pork</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Trockenfleisch - <i>dried meat, cold cuts</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Forelle - <i>Trout</i>	Italien - <i>Italy</i>
Rauchlachs – <i>smoked salmon</i>	Schottland - <i>Scotland</i>

*Lieber Gast*

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

*Ihre Gastgeber  
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*