



HOTEL BAER & POST

ISTORGIA

Zernez, im Herzen des Engadins liegend, ist urkundlich erstmals im Jahre 1161 erwähnt.

Anno 1367 schlossen die Engadiner hier den ersten rätischen Bund, den Gotteshausbund, dieses Datum wird als Geburtstag Graubündens bezeichnet.

Die besondere Verkehrslage liess unser Dorf bereits im Mittelalter eine wichtige Bedeutung zukommen. In den Jahren 1871/72 wurde der Säumer- und Karrenweg über den Ofenpass zur heutigen Pass-Strasse ausgebaut.

Als Poststelle und damals einziges Gasthaus in Zernez erlangte unser Haus neues Leben. Säumer, Händler und Reisende durfte unser Haus schon vor über hundert Jahren beherbergen.

Als Familienbetrieb legen wir Wert darauf, unserer traditionellen Pflicht nachzugehen, Gastrecht zu gewähren, und dem heutigen Komfort gerecht zu werden. Geblieben ist ein Hauch von Geschichte, eine hoteleigene Landwirtschaft, eine gutbürgerliche Küche, wie auch Freude, gutgelaunte und freundliche Gäste empfangen zu dürfen.

Statt der Säumer und Händler logieren hier im Sommer Wanderer, die sich an der herrlichen, einzigartigen Natur im - und ausserhalb des Schweizerischen Nationalparks erfreuen.

Hotel-Tennisplätze, Hallenbad und Museum im Dorf bieten Abwechslung für Ihren Aufenthalt. Dem sportbegeisterten Wintergast bieten sich einmalige Langlaufloipen, und alpine Skifahrtsmöglichkeiten im nahe liegenden Oberengadin, St. Moritz 30 km oder Unterengadin, Scuol 27 km, an.

Auf Ihren Besuch freuen sich
Famiglia Christian ed Andrea Patscheider Emmenegger
cun Cristian Anton, Laura Cristiana, Linus Frédéric
e la squadra da l'hotel Uors & Posta

MENÜ PEL GIAST DA L'UORS

Baeren's Gerstensuppe



Saison Blattsalat mit
Croûtons und gebratenen Speckwürfeln



Schweinssteak vom Grill

überbacken mit Tomaten und Mozzarella
Pommes frites



Paloga

eine Kugel Joghurtglace
auf marinierten Dörripflaumen

CHF 39.-

Nus Tils giavüschain ün „Bun appetit“
ed ün paschaivel temp in nos restaurant.

Wir wünschen Ihnen einen „Baeren-Appetit“
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

PLATTAS DA MARENDA

Salsiz Contadino, Hatecke

CHF 12.00

Käseteller mit Birnenbrot

CHF 15.00

APERITIV CHASUOT für 2 Personen

Salsiz Contadino Rind, teilweise aus hoteleigener Pauraria

Salsiz Tschiervi Hirsch

dazu servieren wir Ihnen Schüttelbrot und Oliven

CHF 25.00

„VIVA LA GRISCHA“ für 2 Personen

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse

CHF 30.00

ANTEPASTS FRAIDS

Crevettencocktail

CHF 18.00

Carpaccio vom getrockneten Rindfleisch
mit Parmesan und Rucola

CHF 18.00

SALATAS

Bunter Saison Blattsalat

CHF 10.00

Gemischter Saison Salat

CHF 12.00

Salat Chasuot

Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln,
Croûtons und Parmesan, an Balsamicodressing

CHF 12.00

Salata Val Cluozza

Bunter Blattsalat garniert mit Karottenstreifen,
gepickelten Zwiebeln, gekochtem Engadiner Ei, an Hausdressing

CHF 12.00

Die Salate werden nach Wunsch mit französischem,
italienischem oder mit Balsamicodressing serviert.

SCHOPPAS

Bouillon natur	CHF	7.00
Bouillon mit Ei, Flädli, Backerbsen oder Gemüsejulienne	CHF	9.00
Bündner Gerstensuppe aus Bio Rollgerste – Gran Alpin	CHF	10.00
Baeren's Gulaschsuppe	CHF	10.00

ANTEPASTS CHODS

Capuns Engiadinais 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	CHF	13.00
Capuns Vegetarics 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	CHF	13.00

PASTA

Spaghetti Napoli	CHF	15.00
Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch vom Angus Rind	CHF	19.00
Hausgemachte Spätzle Sarsura mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	19.00
Ravioli il Brasato mit Rindfleisch vom Angus Rind und Gemüse	CHF	22.00

VEGETARIC

Hausgemachte Spätzle Piz Nuna mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	19.00	
Rösti Buffalora Rösti überbacken mit Raclettekäse und Spiegelei	CHF	24.00	
Saison Gemüseteller mit hausgemachten Butterspätzle	CHF	24.00	
Buchweizenravioli «al möd da Cristian Junior» gefüllt mit Gemüsewürfelchen und Blattspinat	CHF	22.00	
Bündner Ravioli gefüllt mit Birnen und Bündner Bergkäse	CHF	22.00	
Capuns Vegetarics Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	3 Stück	CHF	22.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	27.00

VEGAN

Capuns Piz Serra gluten- und laktosefrei	3 Stück	CHF	22.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	27.00

PLATS DA FITNESS

Feine Schweizer Pouletbrust vom Grill garniert mit frischen Saison Salaten	CHF	22.00
Schweinssteak vom Grill garniert mit frischen Saison Salaten	CHF	25.00
Rindssteak vom Grill garniert mit frischen Saison Salaten	CHF	30.00
Rindsfiletsteak vom Grill garniert mit frischen Saison Salaten	CHF	44.00

TRATS PRINCIPALS DA CHARN

CHUCAL

Schnitzel paniert vom Schwein Pommes frites Bunter Saison Salat	CHF	26.00
Schweinssteak vom Grill mit provenzalischer Butter Hausgemachte Butterspätzle Bunter Saison Salat	CHF	28.00

BOUV

Bio Beef Geschnetzeltes vom Angus Rind an Rahmsauce Hausgemachte Butterspätzle Bunter Saison Salat			CHF	26.00
Tartare Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter	130 g	CHF	28.00	
Rindssteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites Bunter Saison Salat			CHF	33.00
Rindsfilet Stroganoff Trockenreis Gedämpfte Tomate mit Speck	ca. 160 g	CHF	45.00	
Pfeffersteak Trockenreis Gemüse garnitur	ca. 180 g	CHF	49.00	
Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter oder Café de Paris Pommes frites Gemüse garnitur	ca. 180 g	CHF	49.00	

VADE

Piccata nach Mailänderart vom Kalb

Spaghetti an Sauce Napoli CHF 35.00

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes frites
Gemüse garnitur CHF 36.00

PULASTER

Chicken Nuggets vom Schweizer Poulet

mit Sauce Tartare
Pommes frites
Bunter Saison Salat CHF 23.00

Schweizer Pouletbrust vom Grill

Pommes frites
Bunter Saison Salat ca. 180 g CHF 25.00

AGNÈ

Lamm Racks vom Grill

Trockenreis
Bunter Saison Salat CHF 32.00

TSCHIERVI

Hirschpfeffer nach „Jägerart“

(je nach Saison erhältlich)
Hausgemachte Butterspätzle
Bunter Saison Salat CHF 28.00

SPECIALITÀ GRISCHUNAISA

Capuns Engiadinais

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken
Bunter Saison Salat 3 Stück CHF 22.00
4 Stück CHF 27.00

SPECIALITATS DA CHASA

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Preise für 2 Personen

Laternengrill flambiert

Medaillons vom Rind, Schwein und Lamm
Gemüsereis, Pommes frites
Diverse kalte, hausgemachte Saucen 400 g CHF 78.00

Fondue Chinoise

500 g CHF 120.00

Zum Fondue Chinoise servieren wir Ihnen folgende Beilagen:
Diverse hausgemachte kalte Saucen, Pommes frites, Riz Pilaw und Spätzle

Engadiner Käsefondue

mit Brot 500 g CHF 50.00

SALSIZ CONTADINO

Per regalar, zum Mitnehmen
100 % Rindfleisch vom Angus Rind
je nach Saison erhältlich 100 g CHF 10.00

INDICAZIUN DA DERIVANZA DA LA CHARN

Rind	Schweiz, Swiss Prim Beef und vom hoteleigenen Bauernhof Chasuot der Familie Patscheider Argentinien ***
Kalb	Schweiz, Engadin
Schwein	Schweiz, Engadin
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich
Bündnerfleisch	Schweiz
Schinken	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Fisch	Schweiz, Italien

Herkunft unserer Produkte. Das geräucherte Forellenfilet beziehen wir aus dem Südtirol. Den Thunfisch erhalten wir aus dem Pazifik. Die Crevetten kommen aus Asien/Aquakultur. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserer Küchenchefin oder unserem Chef.

*** kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.
MwSt.-Nr. CHE-379.305.010 MWST

BAVRONDAS

APERITIV SAINZA ALCOHOL

Crodino	9.5 cl	CHF	4.50
Orangensaft	20 cl	CHF	4.50
San Bitter	9.5 cl	CHF	4.50
Tomatensaft	20 cl	CHF	4.50

Nuschpigna

Mineral- oder Quellwasser, Arvenzapfensirup, Arvenholzspan	30 cl	CHF	5.00
---	-------	-----	------

Sulai

San Bitter, Orangensaft, Orange	25 cl	CHF	6.50
---------------------------------	-------	-----	------

Cristiano

Ginger Ale, Mineralwasser, Holundersirup Pfefferminze, Zitrone	25 cl	CHF	8.00
---	-------	-----	------

APERITIV

Aperol	11 %	4 cl	CHF	6.50
Campari	23 %	4 cl	CHF	6.50
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF	6.50
Martini Bianco	16 %	4 cl	CHF	6.50
Pernod mit Eiswasser	40 %	4 cl	CHF	7.50
Prosecco Cüpli		10 cl	CHF	8.00

Engadiner Sonne

Prosecco, Mineralwasser, Aperol, Orange	25 cl	CHF	10.50
---	-------	-----	-------

Hugo

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Pfefferminze, Limette	25 cl	CHF	10.50
--	-------	-----	-------

Dschemberin

Prosecco, Mineralwasser, Arvenzapfensirup	25 cl	CHF	11.00
---	-------	-----	-------

Chanella

Appenzeller Gin, Swiss Mountain Tonic, Orange, Zimtstange	25 cl	CHF	12.00
--	-------	-----	-------

MINERAL - BUTIGLIAS

Mineralwasser Rhäzünser mit Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00
Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00
Ova da Zernez / Quellwasser aus Zernez	100 cl	CHF	6.00

Apfelsaft, Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Rivella rot, Rivella blau	30 cl	CHF	4.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	18 cl	CHF	5.00
Ginger Ale	18 cl	CHF	5.00
Tonic Water	18 cl	CHF	5.00

JUS DA FRÜTTA

Multifruchtsaft	20 cl	CHF	4.50
Orangensaft	20 cl	CHF	4.50
Schwarzer Johannisbeersaft	20 cl	CHF	4.50
Traubensaft rot	20 cl	CHF	4.50

BIERA - AVERT

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	Herrgöttli	20 cl	CHF	3.30
	Stange	30 cl	CHF	3.90
	Kübel/Rugeli	50 cl	CHF	5.60
Appenzeller Bier Weizen naturtrüb	Stange	30 cl	CHF	4.60
	Kübel/Rugeli	50 cl	CHF	6.10

BIERA - BUTIGLIAS

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	50 cl	CHF	5.60
Appenzeller Bier Weizen naturtrüb	50 cl	CHF	6.10
Engadiner Bier, Gletscher Bier, Pilsner	32 cl	CHF	6.50
Engadiner Bier, Palü Bier Amber, naturtrüb	32 cl	CHF	6.50
Appenzeller Bier Gran Alpin*** mit regionaler Gerste gebraut	33 cl	CHF	6.50

BIERA – SAINZA ALCOHOL

Appenzeller Bier Sonnwendig alkoholfrei 0.0 %	33 cl	CHF	4.40
Appenzeller Bier Weizen alkoholfrei	50 cl	CHF	6.10

***Wird mit alpiner Braugerste, zum Teil aus der hoteleigenen „Pauraria Chasuo“ hergestellt.

VIN ALB - AVERT

SCHWEIZ

Jeninser, Riesling Sylvaner	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	26.00
St. Saphorin	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	26.00

ITALIEN

Pinot Grigio	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	26.00

VIN ALB – QUALITÀ DA BUTIGLIA

Girlan 448, Cuvé	10 cl	CHF	5.50
Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc	50 cl	CHF	26.00

VIN ROSÉ – AVERT

Jeninser Rosé	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	26.00

VIN COTSCHEN - AVERT

SCHWEIZ

Jeninser Pinot Noir oder Malanser Pinot Noir	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	26.00

ITALIEN

Nero d'Avola Sicilia oder Primitivo Salento	50 cl	CHF	25.00
Ripasso Valpolicella	50 cl	CHF	29.00
Amarone Valpolicella	50 cl	CHF	34.00

VIN COTSCHEN – QUALITÀ DA BUTIGLIA

ITALIEN

Ripasso Valpolicella, Superiore	10 cl	CHF	7.00
	50 cl	CHF	34.00
Lagrein Selection, Riserva	10 cl	CHF	7.00
	50 cl	CHF	34.00