



## 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.

Der naturSpa und die Tennisplätze vom Hotel, sowie das Nationalparkhaus Zernez bieten Ihnen Abwechslung für Ihren Aufenthalt. Der sportbegeisterte Wintergast findet über 300 gespurte Langlaufloipen und alpine Skifahrtmöglichkeiten 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



Blattsalat mit Kernen  
und getrockneten Cranberries



### Schweinssteak vom Grill

überbacken mit Tomaten und Mozzarella  
Pommes frites



### Paloga

eine Kugel Joghurtglace  
auf marinierten Dörripflaumen

CHF 45.-

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 32.00

## ANTEPASTS FRAIDS

**Crevettencocktail** CHF 18.00

**Carpaccio** vom getrockneten Rindfleisch  
mit Parmesan und Rucola

CHF 19.00

## 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 14.00

### Salata Val Cluozza

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

CHF 13.00

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

## SCHOPPAS

<b>Bouillon</b> natur	CHF	7.00
<b>Bouillon</b> mit Ei, Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	9.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	CHF	10.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b> aus Bio Rollgerste – Gran Alpin	CHF	11.00

## ANTEPASTS CHODS

<b>Capuns Engiadinais 2 Stück</b> Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	CHF	14.00
<b>Capuns Tantermozza 2 Stück</b> Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	CHF	14.00

## PASTA

<b>Hausgemachte Spätzle Sarsura</b> mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	20.00
<b>Ravioli il Brasato</b> mit Rindfleisch vom Angus Rind und Gemüsewürfel serviert auf Sauce Bolognese	CHF	24.00

## VEGETARIC

<b>Hausgemachte Spätzle Piz Nuna</b> mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	20.00	
<b>Rösti Buffalora</b> Rösti überbacken mit Raclettekäse und Spiegelei	CHF	24.00	
<b>Saison Gemüseteller</b> mit hausgemachten Butterspätzle	CHF	25.00	
<b>Buchweizenravioli «al möd da Cristian Junior»</b> gefüllt mit Gemüsewürfelchen und Blattspinat	CHF	24.00	
<b>Bündner Ravioli</b> gefüllt mit Birnen und Bündner Bergkäse	CHF	24.00	
<b>Capuns Tantermozza</b> Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	3 Stück	CHF	24.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	29.00

## TRATS PRINCIPALS DA CHARN

### BOUV

#### Bio Beef Geschnetzeltes vom Angus Rind

an Rahmsauce  
Hausgemachte Butterspätzle  
Bunter Saison Salat

CHF 28.00

#### Tartare

Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter

130 g CHF 29.00

#### Rindssteak vom Grill

mit Kräuterbutter  
Pommes frites  
Bunter Saison Salat

CHF 34.00

#### Rindsfiletsteak vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 44.00

#### Rindsfilet Stroganoff

Trockenreis  
Grilltomate mit Speck

ca. 160 g CHF 45.00

#### Rindsfiletsteak

mit Café de Paris  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

ca. 180 g CHF 49.00

### VADÈ

#### Piccata nach Mailänderart vom Kalb

Spaghetti an Sauce Napoli

CHF 36.00

#### Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes frites  
Gemüse garnitur

CHF 38.00

### CHUCAL

#### Schnitzel paniert vom Schwein

Pommes frites  
Bunter Saison Salat

CHF 27.00

#### Schweinssteak vom Grill

mit provenzalischer Butter  
Hausgemachte Butterspätzle  
Bunter Saison Salat

CHF 29.00

### PULASTER

#### Schweizer Pouletbrust vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 23.00

#### Schweizer Pouletbrust vom Grill

Pommes frites  
Bunter Saison Salat

ca. 180 g CHF 26.00

### 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 29.00

## SPECIALITÀ GRISCHUNAISA

### Capuns Engiadinais

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken  
Bunter Saison Salat

3 Stück	CHF	24.00
4 Stück	CHF	29.00

## SPECIALITATS DA CHASA

**Auf Vorbestellung ab zwei Personen**  
**Preis pro Person**

### Laternengrill flambiert

Medaillons vom Rind, Schwein und Lamm  
Gemüsereis, Pommes frites  
Diverse kalte, hausgemachte Saucen

200 g CHF 39.00

### Fondue Chinoise

250 g CHF 65.00

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

### Engadiner Käsefondue

Gletscherfondue aus Pontresina  
mit Brot

250 g CHF 28.00

### Extra Toppings:

Kirsch zum Brot tunken  
Portion Gschwellti  
Portion Bündnerfleisch

CHF 6.50  
CHF 7.00  
CHF 19.00

### SALSIZ CONTADINO

Per regalar, zum Mitnehmen  
100 % Rindfleisch vom Angus Rind  
aus hoteleigener Bio Landwirtschaft  
je nach Saison erhältlich

100 g CHF 10.00

## INDICAZIUN DA DERIVANZA DA LA CHARN

<b>Rind</b>	Schweiz, Swiss Prim Beef und vom hoteleigenen Bio Bauernhof Chasutot der Familie Patscheider Argentinien ***
<b>Kalb</b>	Schweiz, Engadin
<b>Schwein</b>	Schweiz, Engadin
<b>Lamm</b>	Schweiz, Neuseeland
<b>Geflügel</b>	Schweiz
<b>Wild</b>	Schweiz, Österreich
<b>Bündnerfleisch</b>	Schweiz
<b>Schinken</b>	Schweiz
<b>Wurstwaren</b>	Schweiz
<b>Fisch</b>	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.

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserer Küchenchefin oder unserem Chef. Trotz grösstmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung unserer Speisen können Spuren von allergischen Stoffen nicht ausgeschlossen werden. Wir übernehmen keine Haftung.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten. MwSt.-Nr:CHE-379.305.010 MWST

## APERITIV SAINZA ALCOHOL

<b>Crodino</b>	9.5 cl	CHF	4.50
<b>San Bitter</b>	9.5 cl	CHF	4.50
<b>Tomatensaft</b>	20 cl	CHF	4.50
<b>Nuschpigna</b> Arvenzapfensirup, Arvenholzspan, Soda- oder Quellwasser	30 cl	CHF	5.00
<b>Sulai</b> San Bitter, Orangensaft, Orange	25 cl	CHF	7.00
<b>Cristiano</b> Holundersirup, Ginger Ale, Sodawasser, Pfefferminze, Zitrone	25 cl	CHF	8.00
<b>Zens Spritz</b> Ingwer-Zitronen Sirup, Soda, Zitrone	25 cl	CHF	8.00

## ALCOHOL

<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	23 % 4 cl	CHF	7.00
		CHF	10.00
<b>Cynar</b> mit Soda oder Orangensaft	16.5 % 4 cl	CHF	7.00
		CHF	10.00
<b>Martini Bianco</b>	16 % 4 cl	CHF	7.00
<b>Pernod mit Eiswasser</b>	40 % 4 cl	CHF	7.50
<b>Prosecco Cüpli</b>	10 cl	CHF	8.50
<b>Engadiner Sonne</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	25 cl	CHF	10.50
<b>Hugo</b> Holundersirup, Prosecco, Soda, Pfefferminze, Limette	25 cl	CHF	10.50
<b>Dschemberin</b> Arvenzapfensirup, Prosecco, Mineralwasser	25 cl	CHF	12.00
<b>Chanella</b> Appenzeller Gin 27, Swiss Mountain Tonic, Orange, Zimtstange	25 cl	CHF	13.00

## MINERAL - BUTIGLIAS

<b>Mineralwasser Rhäzünser</b> mit Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00
<b>Mineralwasser Arkina</b> ohne Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00
<b>Ova da Zernez / Quellwasser aus Zernez</b>	100 cl	CHF	7.00
<b>Apfelsaft, Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Rivella rot, Rivella blau</b>	30 cl	CHF	4.50
<b>Swiss Mountain Spring</b>			
<b>Bitter Lemon</b>	18 cl	CHF	5.00
<b>Ginger Ale</b>	18 cl	CHF	5.00
<b>Tonic Water</b>	18 cl	CHF	5.00

## JUS DA FRÜTTA

<b>Multifruchtsaft</b>	20 cl	CHF	4.50
<b>Orangensaft</b>	20 cl	CHF	4.50
<b>Schwarzer Johannisbeersaft</b>	20 cl	CHF	4.50
<b>Traubensaft rot</b>	20 cl	CHF	4.50

## BIERA - AVERT

<b>Appenzeller Bier Quöllfrisch</b> hell	Herrgöttli	20 cl	CHF	3.50
	Stange	30 cl	CHF	4.00
	Kübel	50 cl	CHF	5.60

## BIERA - BUTIGLIAS

### APPENZELLER BIER

<b>Quöllfrisch Lager</b> hell	50 cl	CHF	5.60
<b>Weizenbier</b>	50 cl	CHF	6.50
<b>Gran Alpin*</b> mit regionaler Gerste gebraut	33 cl	CHF	6.50

### ENGADINER BIER

<b>Amber Bier Palü</b>	32 cl	CHF	6.50
------------------------	-------	-----	------

## BIERA – SAINZA ALCOHOL

### APPENZELLER BIER

<b>Alkoholfreies Bier</b> 0.0 %	33 cl	CHF	4.50
<b>Alkoholfreies Weizenbier</b>	50 cl	CHF	6.50

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

## VIN ALB - AVERT

### SCHWEIZ

<b>Jeninser, Riesling Sylvaner</b>	10 cl	CHF	6.00
	50 cl	CHF	27.00
<b>St. Saphorin</b>	10 cl	CHF	6.00
	50 cl	CHF	27.00

### ITALIEN

<b>Pinot Grigio</b>	10 cl	CHF	5.50
	50 cl	CHF	25.00

## VIN ROSÉ – AVERT

<b>Jeninser Rosé</b>	10 cl	CHF	6.00
	50 cl	CHF	27.00

## VIN COTSCHEN - AVERT

### SCHWEIZ

<b>Malanser, Pinot Noir</b>	10 cl	CHF	6.00
	50 cl	CHF	27.00
<b>Jeninser, Pinot Noir</b>	10 cl	CHF	6.00
	50 cl	CHF	27.00

### ITALIEN

<b>Amarone Valpolicella</b>	50 cl	CHF	35.00
-----------------------------	-------	-----	-------

## VIN COTSCHEN QUALITÀ DA BUTIGLIA

### ITALIEN

<b>Ripasso Valpolicella, Superiore</b>	10 cl	CHF	7.00
	50 cl	CHF	34.00
<b>Lagrein Selection, Riserva</b>	10 cl	CHF	8.00
	50 cl	CHF	39.00

[www.baer-post.ch](http://www.baer-post.ch)