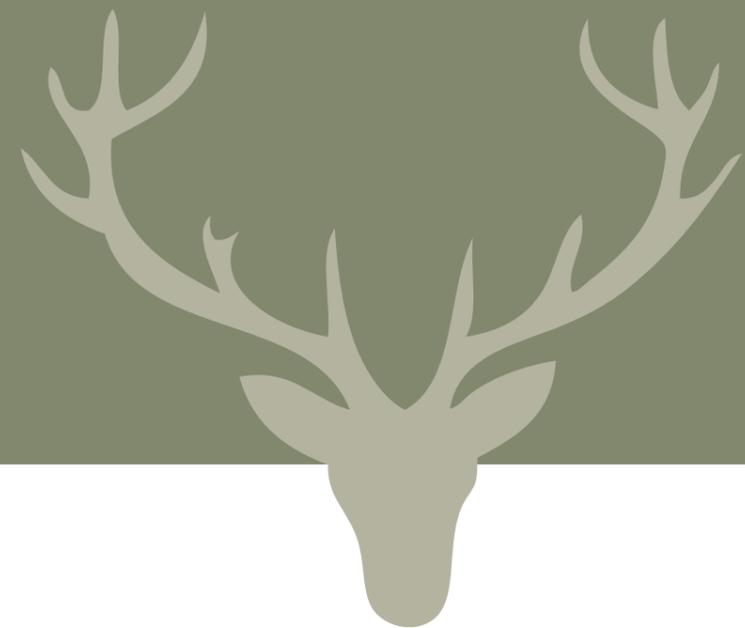


gusts e savurs d'utuon



HOTEL BAER & POST
naturSpa Engadin

MENÜ DA CHATSCHA

Herbstblattsalat

mit Salsiz, Trauben und Schüttelbrot
an Senfdressing



Hirschpfeffer nach «Jägerart»

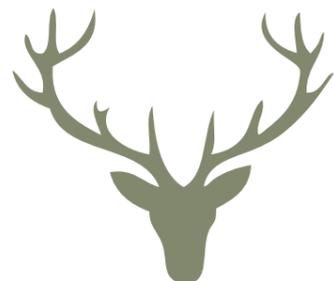
Hausgemachte Butterspätzle
Rotkraut und Fruchtgarnitur



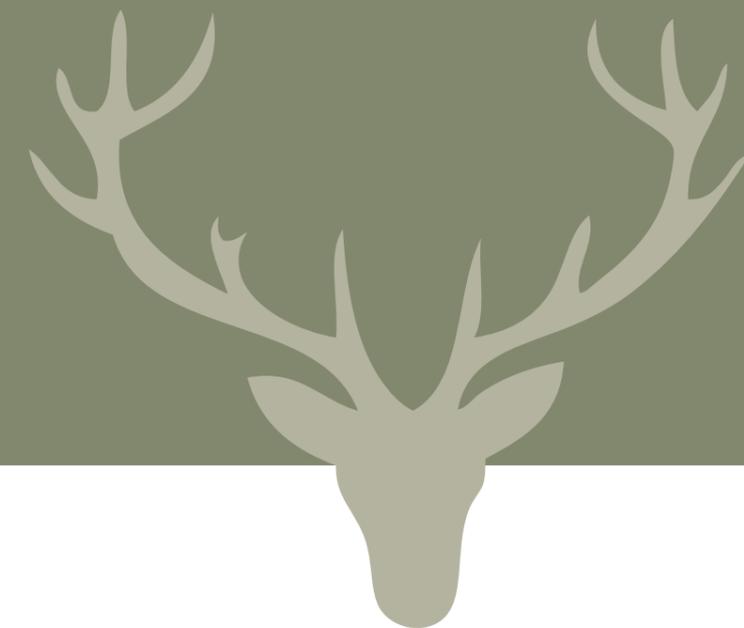
Chastogna

caramelisierte Kastanien begleitet
von Vanilleglace und Rahm

CHF 42.00



gusts e savurs d'utuon



HOTEL BAER & POST
naturSpa Engadin

PRÜMS PLATS CHODS E FRAIDS

Kürbiscrèmesuppe mit Pfefferschaum CHF 12.00

Crémige Pilzsuppe mit Champignons und Steinpilzen CHF 12.00

Consommé mit Trüffelstücken CHF 12.00

Salata Prümara CHF 14.00
Rucola auf bunten Blattsalaten mit Speckwürfeli, gerösteten Baumüssen an Balsamicodressing

Salat nach Försterinnen Art CHF 16.00
Nüsslisalat garniert mit Trauben und sautierten Pfifferlingen

Einen Teller voller Herbst CHF 19.00
Schnittsalat, sautierte Feigen, Burrata und Rosmarin mit Knusper Chili Öl und Cranberrys

Carpaccio da sulvaschina CHF 22.00
aus getrocknetem Hirschfleisch mit Rucola und Parmesanspänen und Preiselbeeren

SULVASCHINA

Hirschpfeffer nach Jägerart CHF 28.00
mit hausgemachten Butterspätzle
Bunter Saison Salat an Hausdressing

Wildschwein Rib-eye vom Grill CHF 32.00
begleitet von Herbstsalaten mit Feigen, gerösteten Kürbiskernen, Country frites und kalter Preiselbeersauce

Hirschentrecôte Vallainas CHF 45.00
Thymian-Pfefferbutter, Risotto
Halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren

Rehschnitzel Val Schivò CHF 45.00
an Holundersauce
mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Kastanien

Hirschmedaillons Charbuneras CHF 48.00
zart sautiert an Wildrahmsauce mit Spätzle, Rotkraut
glasierte Kastanien und eine herbstliche Fruchtgarnitur

MENÜS PRINCIPALS

AUS UNSERER HAUSMETZGEREI

Hirschbratwurst CHF 25.00
mit Polenta taragna und Preiselbeeren

Hirsch Hacksteak Ivraia CHF 27.00
begleitet von Schnittsalat, Country frites,
Kürbis Chutney und Barbecue Sauce

VEGETARIC

Trenette dal Puschlav CHF 26.00
mit Pfifferlingen und gehackten Kastanien

Savur d'utuon CHF 27.00
Risotto mit Pfifferlingen, Thymian
und Engadiner Bergkäse

Polenta taragna CHF 25.00
mit sautierten Steinpilzen und Preiselbeeren

Verdüra cun flöchets CHF 28.00
Variation von Herbstgemüse
mit hausgemachten Butterspätzle

Herkunftsbezeichnung der Fleischerzeugnisse:

Reh: Schweiz, Österreich, **Hirsch:** Schweiz, Österreich, **Wildschwein:** Frankreich, Deutschland

DUTSCHARIAS

Panna Cotta CHF 12.00
begleitet von Waldbeeren

Röteli par fait CHF 12.00
mit Crocant

Bergeller Kastanienparfait CHF 12.00

Chastogna CHF 10.00
caramelisierte Kastanien begleitet
von Vanilleglace und Rahm

Coupe Vermicelles CHF 13.00
Vermicelles verfeinert mit Kirsch kleine Portion CHF 9.50
serviert mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

Duet d'utuon CHF 8.50
Baumnussglace mit Zwetschgensorbet

Nus Tils giavüschain ün «Bun appetit »
ed ün plaschavel temp in nos restaurant.

Grazcha fich per Vossa visita.

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