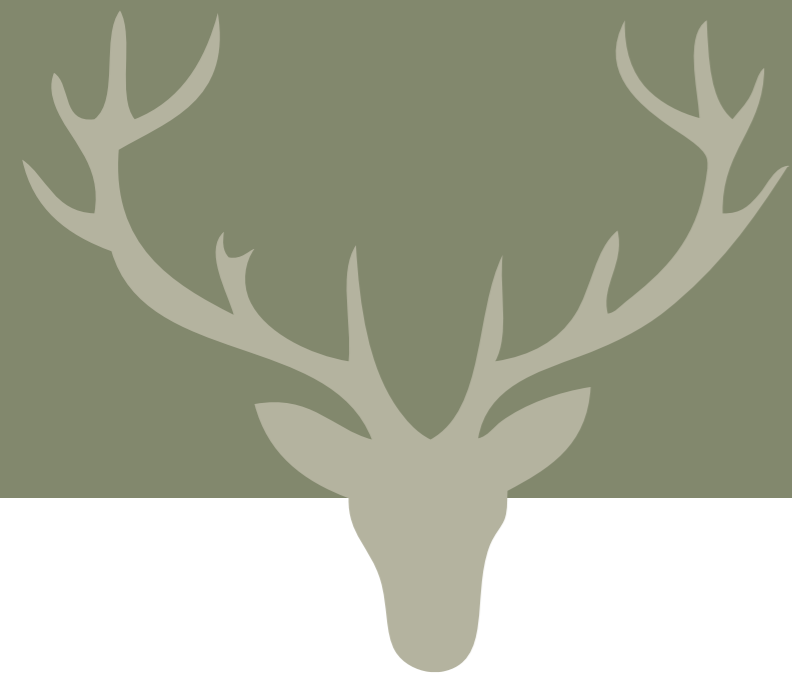


gusts e savurs d'utuon



HOTEL BAER & POST  
naturSpa Engadin

## MENÜ DA CHATSCHA

### Herbstblattsalat

mit Salsiz, Trauben und Schüttelbrot  
an Senfdressing



### Hirschpfeffer nach «Jägerart»

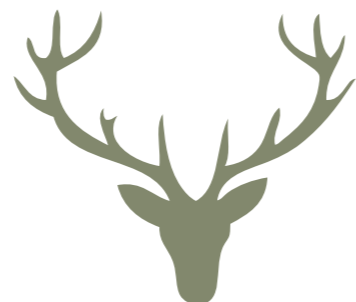
Hausgemachte Butterspätzle  
Rotkraut und Fruchtgarnitur



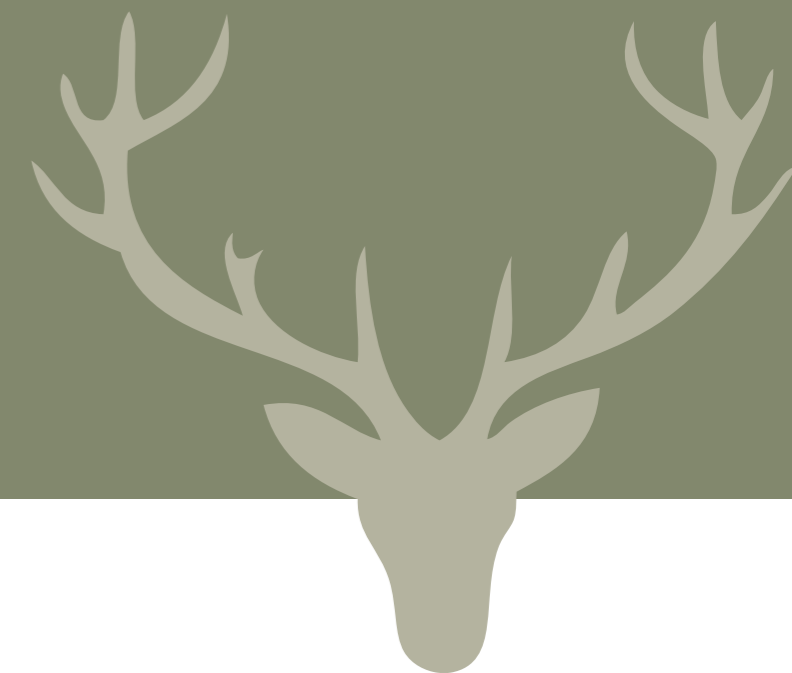
### Chastogna

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 Baumnüssen 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