



**HOTEL BAER & POST**  
naturSpa Engadin

Bainvgnùts aint: il hotel Uors & Posta

Seit über 111 Jahren und in der vierten Generation leben wir Gastfreundschaft mit Herz und Stolz. Was einst eine Poststelle und das einzige Gasthaus für Säumer und Händler war, ist heute ein Ort, an dem Tradition und moderner Komfort Hand in Hand gehen.

Bei uns finden Gäste aus nah und fern nicht nur eine gemütliche Unterkunft, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis, das tief in unserer Philosophie verwurzelt ist. Mit Zutaten aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft und, wann immer möglich, regionalen Produkten kreieren wir Gerichte, die die Aromen des Engadins auf den Teller bringen. Frisch, abwechslungsreich und mit Hingabe für Sie zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt ed ün bun appetit!

Vossa famiglia

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

## PLATTAS DA MARENDA

<b>Salsiz Contadino</b> , Hatecke	CHF	12.00
<b>APERITIV CHASUOT</b> für 2 Personen		
<b>Salsiz Contadino</b> Rind, teilweise aus hoteleigener Pauraria		
<b>Salsiz Tschiervi</b> Hirsch		
dazu servieren wir Ihnen Schüttelbrot und Oliven	CHF	25.00

## ANTEPASTS CHODS E FRAIDS

<b>Carpaccio</b> vom getrockneten Rindfleisch mit Parmesan und Rucola	CHF	19.00
<b>Capuns Engiadinais</b> 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	CHF	14.00
<b>Capuns Tantermozza</b> 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	CHF	14.00

## SALATAS

<b>Salat Chasuot</b> Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan, an Balsamicodressing	CHF	14.00
<b>Salata Val Cluozza</b> Bunter Blattsalat garniert mit Karottenstreifen, gepickelten Zwiebeln, gekochtem Engadiner Ei, an Hausdressing	CHF	13.00
<b>Salata Vita</b> Saison Blattsalat mit gerösteten Kernen, getrockneten Cranberries, an Senfdressing	CHF	12.00

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

## 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

## MAGIA D'INVIERN

<b>Da nossa bacharia da chasa</b>		
<b>Hirsch Hacksteak vom Grill</b> mit kandierten Schalotten Country frites, Schnittsalat und Rum Barbecue Sauce	CHF	27.00
Als Variante mit Angus Rind Hacksteak vom Grill	CHF	27.00
<b>Engadiner Siedwurst</b> serviert mit Kartoffel-Minze Gnocchis und Aprikosen-Feigen-Chutney	CHF	26.00
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten		

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

## DA TUOTTAS SORTS

<b>Capuns Engiadinais</b> Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	3 Stück	CHF	24.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	29.00
<b>Puschlaver Pizzoccheri</b> Buchweizenpasta mit Gemüse, Alpkäse, Knoblauch und Salbeiblätter		CHF	24.00
<b>Hirschpfeffer nach «Jägerart»</b> (je nach Saison erhältlich) Hausgemachte Butterspätzle Bunter Saison Salat		CHF	29.00
<b>Lachsfilet</b> serviert mit Zitrusfrüchte-Risotto und geschmortem Lauch		CHF	32.00
<b>Engadiner Käsefondue</b> Glatscherfondue aus Pontresina, mit Brot	250 g	CHF	30.00
<b>Extra Toppings:</b> Kirsich zum Brot tunken		CHF	6.50
Portion Gschwellti		CHF	7.00
Portion Bündnerfleisch		CHF	19.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen, Preis pro Person

## SCHOPPAS

<b>Bouillon</b> mit Ei, Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	9.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	CHF	10.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b> aus Bio Rogglerste - Gran Alpin	CHF	11.00
<b>Cremiges Marronisüppchen</b> verfeinert mit Portwein und caramelsierten Kastanien	CHF	12.00

## VEGETARIC

<b>Hausgemachte Spätzle Piz Nuna</b> mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	20.00	
<b>Winter Gemüseteller</b> serviert mit hausgemachten Butterspätzle	CHF	25.00	
<b>Buchweizenravioli «al möd da Cristian Junior»</b> gefüllt mit Gemüsewürfelchen und Blattspinat	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

auch gluten- und lactosefrei möglich

## TRATS PRINCIPALS DA CHARN

<b>Bio Beef Geschnetzeltes</b> vom Angus Rind an Rahmsauce, hausgemachte Butterspätzle Bunter Saison Salat	CHF	28.00	
<b>Tartare</b> Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter	ca. 180 g	CHF	29.00
<b>Swiss Black Angus Ribeye Steak</b> serviert mit kalter Pfeffersauce und Kräuterbutter Risotto, Cherry Tomaten	CHF	36.00	
<b>Rindsfilet</b> serviert mit Café de Paris, Pommes frites und Saison Gemüse	ca. 180 g	CHF	49.00
<b>Piccata nach Mailänderart</b> vom Kalb Spaghetti an Sauce Napoli	CHF	38.00	
<b>Wienerschnitzel</b> vom Kalb Pommes frites, Gemüsegarmitur	CHF	38.00	
<b>Schweinssteak vom Grill</b> mit provenzalischer Butter Hausgemachte Butterspätzle Bunter Saison Salat	CHF	29.00	
<b>Schweizer Pouletbrust</b> serviert mit kalter Orangen-Senfsauce Risotto und Gemüse	ca. 180 g	CHF	27.00

## INDICAZIUN DA DERIVANZA DA NOSS PRODOTS

Wenn immer möglich kaufen wir die Produkte aus der Region und der Schweiz.

Für uns als Bio Bauern und Familienbetrieb in vierter Generation ist es von grosser Wichtigkeit auf die Herkunft der Lebensmittel zu achten.

### DECLERAZIUN

Wir verwenden nach Möglichkeit ausschliesslich Schweizer Fleisch.

<b>Rind</b>	Schweiz, Swiss Prim Beef und vom hoteleigenen Bio Bauernhof Chasuot der Familie Patscheider
<b>Kalb</b>	Schweiz, Engadin
<b>Schwein</b>	Schweiz, Engadin
<b>Lamm</b>	Schweiz, Neuseeland
<b>Geflügel</b>	Schweiz
<b>Fisch</b>	Schweiz, Italien
<b>Wild</b>	Schweiz, Österreich, Elsass
<b>Bündnerfleisch</b>	Schweiz
<b>Schinken</b>	Schweiz
<b>Wurstwaren</b>	Schweiz
<b>Brot, Backwaren</b>	Bäckerei Heinrich, Zerneß Caterina e Larissa Bott, Müstair L. Giurani AG Castasegna, Berner Seeland
<b>Gemüse und Früchte</b>	Schweiz und Hof Gabriel S-chanf I Gelati, Moritz Gelati Samedan Sennerei Pontresina, Lатария Engiadinaisa SA Lesa Chascharia, Val Müstair
<b>Glace</b>	
<b>Milchprodukte</b>	

Herkunft unserer Produkte. Das geräucherte Forellenfilet beziehen wir aus Südtirol. Den Thunfisch erhalten wir aus dem Pazifik und den Lachs aus Norwegen.

Informationen über Zutaten in 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