



HOTEL BAER & POST  
naturSpa Engadin



## PLATTAS DA MARENDA

**APERITIV CHASUOT** für 2 Personen

**Salsiz Contadino** Rind, teilweise aus hoteleigener Pauraria Chasuot

**Salsiz Tschiervi** Hirsch

dazu servieren wir Ihnen Schüttelbrot und Oliven CHF 25.00

**Sciatt in Engiadina**

Knusprig, frittierte Buchweizenbällchen mit Käsekern

getrocknetem Rindfleisch und Blattsalat CHF 18.00

ohne Rindfleisch CHF 15.00

## ANTEPASTS CHODS E FRAIDS

**Carpaccio**

vom getrockneten Rindfleisch

mit Parmesan und Rucola CHF 20.00

**Roastbeef** mit Tartaresauce CHF 29.00

**Capuns Engadinais**

„Spätzleteig“ im Mangoldblatt

mit Bündner Rohschinken 2 Stück CHF 14.00

**Capuns Tantermozza\***

„Spätzleteig“ im Mangoldblatt

mit Gemüse 2 Stück CHF 14.00

\*auch gluten- und lactosefrei möglich

**Burrata** trifft auf Engadiner Rohschinken

und marinierten Tomaten CHF 23.00

## SCHOPPAS

<b>Bouillon</b> mit Ei, Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	10.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b> aus Bio Rollgerste - Gran Alpin	CHF	12.00
<b>Tomatencreme</b>	CHF	12.00

## SALATAS

<b>Salat Chasuot</b> Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln Croûtons und Parmesan, an Balsamicodressing	CHF	14.00
<b>Öv in üert</b> Ei im Blattsalat, Hausdressing	CHF	14.00
<b>Eine Schüssel voll Sommer</b> Schnittsalat, gebratene Pfirsichschnitze Burrata und Rosmarin mit Knusper Chili Öl Rosinen	CHF	20.00

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

## VEGETARIC

<b>Risotto al Munt</b> Zucchini, Pistazien, Zitronenzeste	CHF	25.00
<b>Rigatoni Val Sassa</b> „dal Molino Poschiavo“ Tomaten und Zitronenburrata	CHF	26.00
<b>Quarkpizokel Champlönch</b> Morcheln und Sommerkräuter	CHF	26.00

## SPECIALITATS

<b>Capuns Engiadinais</b> „Spätzleteig“ im Mangoldblatt mit Bündner Rohschinken	3 Stück	CHF	26.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	30.00

<b>Capuns Tantermozza*</b> „Spätzleteig“ im Mangoldblatt mit Gemüse	3 Stück	CHF	26.00
Bunter Saison Salat	4 Stück	CHF	30.00

\*auch gluten- und lactosefrei möglich

<b>Ravioli il Brasato</b> mit Rindfleisch vom Angus Rind und Gemüsewürfel serviert auf Sauce Bolognese
---



CHF 25.00

<b>Puschlaver Pizzoccheri</b> Buchweizenpasta „dal Molino Poschiavo“ Gemüse, Engadiner Bergkäse, Knoblauch, Salbei	CHF	25.00
--	-----	-------

## TRATS PRINCIPALS DA CHARN

### Rindsfilet Cafè de Paris

mit Pommes frites und Gemüse

CHF 48.00

### Swiss Black Angus Ribeye Steak

serviert mit kalter Pfeffersauce und  
Kräuterbutter, Risotto, Cherry Tomaten



CHF 38.00

**Bio Beef Geschnetzeltes** vom Angus Rind  
an Rahmsauce, hausgemachte Butterspätzle  
Bunter Saison Salat



CHF 30.00

### Tartare

Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter

ca. 180 g

CHF 30.00

**Kalbshuftmedaillons** auf Gemüserisotto mit  
Rucola und Engadiner Bergkäse

CHF 40.00

**Piccata nach Mailänderart** vom Kalb  
Spaghetti „dal Molino Poschiavo“  
an Sauce Napoli

CHF 38.00

### Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes frites, Gemüse garnitur

CHF 38.00

**Cordon bleu da stà** vom Schweizer Schwein  
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten  
Mozzarella und Basilikum, serviert mit  
Sommer Blattsalaten und Country frites

CHF 33.00

### Schweizer Pouletbrust

Risotto, Rucola und kalte Balsamicosauce

CHF 28.00

## DA NOSSA BACHARIA DA CHASA

### Hirsch Hacksteak Ivrainia

Kandierte Schalotten  
Country frites, Schnittsalat  
Rum Barbecue Sauce

CHF 28.00

## DA NOSSA PAURARIA CHASUOT

### Siedfleischsalat

vom Black Angus Rind  
an Gemüse vinaigrette mit frischen Kräutern



CHF 23.00

### Angus Rind Hacksteak

Kandierte Schalotten  
Country frites, Schnittsalat  
Kalte Pfeffersauce



CHF 28.00



Soweit es möglich ist, stammt das Fleisch von der hoteleigenen Pauraria Chasuot.

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