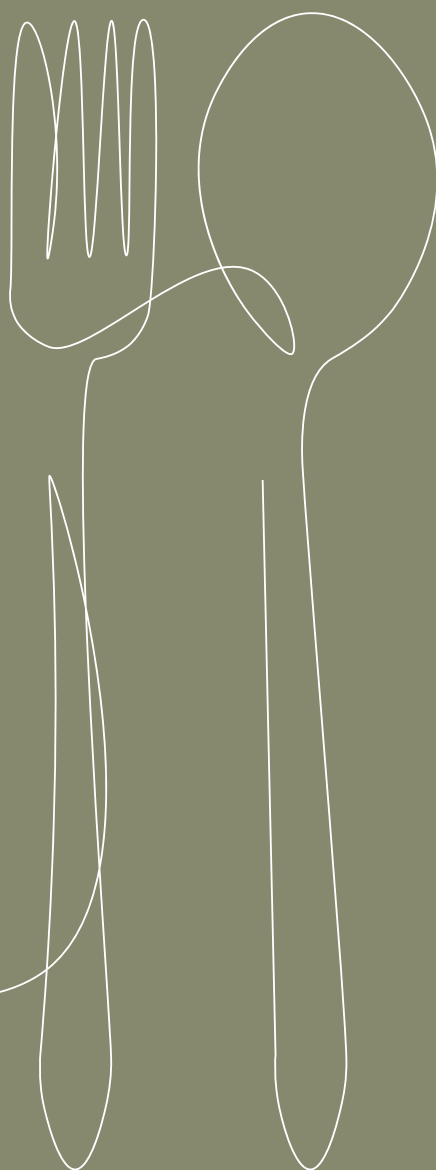




HOTEL BAER & POST
naturSpa Engadin



bun appetit



www.baer-post.ch

Bainvgüts aint il hotel Uors & Post



Im Hotel Baer & Post in Zernez erleben Gäste seit über 111 Jahren authentische Engadiner Gastfreundschaft. Das traditionsreiche Hotel Baer & Post verbindet historischen Charme mit modernem Komfort und liegt in unmittelbarer Nähe zum Schweizerischen Nationalpark. Die Zimmer bieten eine stilvolle und behagliche Atmosphäre, die den Charme vom Engadin widerspiegelt - das warme Arvenholz trägt zu einer besonders einladenden Stimmung bei. Kulinarisch verwöhnt das Restaurant L'Usteria mit regionaler und saisonaler Engadiner Küche, bei der die hauseigene BIO Landwirtschaft und das zarte Black Angus Beef besondere Höhepunkte setzen.

Im neu gestalteten naturSpa mit finnischer Panoramasauna, Dampfbad und beeindruckendem Aussenpool können Gäste das ganze Jahr über erholsame Momente geniessen - der perfekte Rückzugsort nach einem erlebnisreichen Tag an der frischen Luft. Im Sommer lockt die La Piazza im Innenhof mit erfrischenden Getränken unter der Sonne, während im Winter die verschneiten Berge zum Langlaufen, Skifahren und Winterwandern einladen. Das Hotel Baer & Post bietet alles, um das Engadin in seiner ganzen Vielfalt zu erleben - zu jeder Jahreszeit.

Unsere Tradition ist es, Ihnen nicht nur köstliche Speisen, sondern auch ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit zu vermitteln. Lassen Sie sich verwöhnen. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Vossa famiglia!

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



SCHOPPAS

Bouillon mit Ei, Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	10.00
Bündner Gerstensuppe aus Bio Rollgerste - Gran Alpin	CHF	12.00
Baeren's Gulaschsuppe	CHF	11.00

SALATAS

Gemischter Saison Salat	CHF	13.00
Salata Val Cluozza Bunter Blattsalat garniert mit Karottenstreifen gepickelten Zwiebeln, gekochtem Engadiner Ei Hausdressing	CHF	15.00
Salatteller Hausart Gemischter Saison Salat, garniert mit Schinken, Käse und Ei, Hausdressing	CHF	22.00
Wurst-Käsesalat garniert mit frischen Saison Salaten <i>je nach Saison erhältlich</i>	CHF	22.00

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

SPECIALITÀ GRISCHUNAISA

Capuns Engiadinais „Spätzleteig“ im Mangoldblatt mit Bündner Rohschinken Bunter Saison Salat	3 Stück	CHF	28.00
	4 Stück	CHF	32.00
Capuns Tantermozza* „Spätzleteig“ im Mangoldblatt mit Gemüse Bunter Saison Salat	3 Stück	CHF	28.00
	4 Stück	CHF	32.00

*auch gluten- und lactosefrei möglich

PASTA

Spaghetti „dal Molino Poschiavo“
Bolognese
mit Rindfleisch vom Angus Rind



CHF 22.00

Spätzle Sarsura
mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln
Rahm und Parmesan

CHF 22.00

Ravioli il Brasato
mit Rindfleisch vom Angus Rind
und Gemüse auf Sauce Bolognese



CHF 25.00

TRATS DA CHARN

Rindssteak vom Grill
mit Kräuterbutter, Pommes frites
Bunter Saison Salat

CHF 38.00

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



CHF 32.00

Angus Rind Hacksteak
mit kandierten Schalotten, Country frites
Schnittsalat, kalte Pfeffersauce



CHF 28.00

Schweinssteak vom Grill
mit provenzalischer Butter, hausgemachte Butterspätzle
Bunter Saison Salat

CHF 32.00

Schnitzel paniert vom Schwein
Pommes frites
Bunter Saison Salat

CHF 30.00

Hirschpfeffer nach „Jägerart“
Hausgemachte Butterspätzle, Bunter Saison Salat
je nach Saison erhältlich

CHF 32.00

Chicken Nuggets vom Schweizer Poulet
mit Sauce Tartare, Pommes frites
Bunter Saison Salat

CHF 27.00

PLATS DA FITNESS

Feine Schweizer Pouletbrust vom Grill
garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 25.00

Lauwarme Schweizer Sesam Pouletbruststreifen
auf knackigen Saison Blattsalaten

CHF 23.00

Schweinssteak vom Grill
garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 26.00

Rindssteak vom Grill
garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 32.00

Forellenfilet
geräuchert, kalt
Salatgarnitur, Meerrettichschaum
je nach Saison erhältlich

CHF 22.00

VEGETARIC

Spaghetti „dal Molino Poschiavo“
Napoli

CHF 20.00

Spätzle Piz Nuna
mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rahm und Parmesan

CHF 22.00

Bündner Ravioli
gefüllt mit Birnen und Bündner Bergkäse

CHF 25.00




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

MINERAL - BUTIGLIAS

Mineralwasser Rhäzünser mit Kohlensäure			
Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00
Ova Zernez – vom Gletscher in Ihr Glas	100 cl	CHF	8.00

Bavrondas Engiadinaisas - wenn Bergwasser auf Frucht trifft:

Gazosa Citrun			
Gazosa Amara Bitterorange			
Gazosa Uzun Heidelbeere		30 cl	CHF 5.50
Bio Eistee Alvetern aus Alpenkräutern		50 cl	CHF 5.80
Coca Cola, Coca Cola Zero			
Rivella rot, Rivella blau		30 cl	CHF 4.80

VIN ALB - AVERT

Jeninser, Riesling Sylvaner	10 cl	CHF	6.00
Pinot Grigio	10 cl	CHF	6.00
St. Saphorin	10 cl	CHF	6.00

VIN ROSÉ - AVERT

Jeninser, Rosé	10 cl	CHF	6.00
----------------	-------	-----	------

VIN COTSCHEN - AVERT

Jeninser, Pinot Noir	10 cl	CHF	6.00
Malanser, Pinot Noir	10 cl	CHF	6.00
Ripasso Valpolicella, Superiore	10 cl	CHF	7.00
Lagrein Selection, Riserva	10 cl	CHF	8.00

APERITIV SAINZA ALCOHOL

Cristiano			
Ginger Ale, Sodawasser, Holundersirup			
Pfefferminze, Zitrone	25 cl	CHF	9.00
Sulai			
San Bitter, Orangensaft, Orange	25 cl	CHF	8.00
Nuschpigna			
Arvenzapfensirup, Arvenholzspan,			
Soda- oder Quellwasser	30 cl	CHF	5.50
Crodino	17.5 cl	CHF	5.50
San Bitter	9.5 cl	CHF	4.50
Tomatensaft	20 cl	CHF	5.00


APERITIV

Chanella			
Appenzeller Gin 27, Swiss Mountain Tonic,			
Orange, Zimtstange	25 cl	CHF	14.00
Uzun			
Gin Bombay, Gazosa Uzun Heidelbeere	25 cl	CHF	14.00
Dschemberin			
Arvenzapfensirup , Prosecco, Mineralwasser	25 cl	CHF	13.00
Engadiner Sonne			
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	25 cl	CHF	11.00
Hugo			
Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser,			
Pfefferminze, Limette	25 cl	CHF	10.50
Prosecco Cüpli	10 cl	CHF	9.00
Martini Bianco	16%	4 cl	CHF 7.00
Campari	23 %	4 cl	CHF 7.00
mit Soda oder Orangensaft			CHF 10.00
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF 7.00
mit Soda oder Orangensaft			CHF 10.00

BIERA - AVERT

BIERA ENGIADINAISA «BERNINA» Herrgöttli	20 cl	CHF	3.90
Stange	30 cl	CHF	4.90
Kübel	50 cl	CHF	6.50

BIERA - BUTIGLIAS

ENGADINER BIER - der Gipfel des Geschmacks			
India Pale Ale Trais Fluors	6,4%	33 cl	CHF 7.50
Amber Palü	5,1%	33 cl	CHF 6.80
Cambrena leichtes Pils	3,8%	33 cl	CHF 6.80
Zupò alkoholfrei	0,0%	33 cl	CHF 6.80
			
APPENZELLER BIER BIO			
Weizenbier	5,2%	50 cl	CHF 6.80
Alkoholfreies Weizenbier	0,0%	50 cl	CHF 6.80



HOTEL BAER & POST
naturSpa Engadin



www.baer-post.ch