

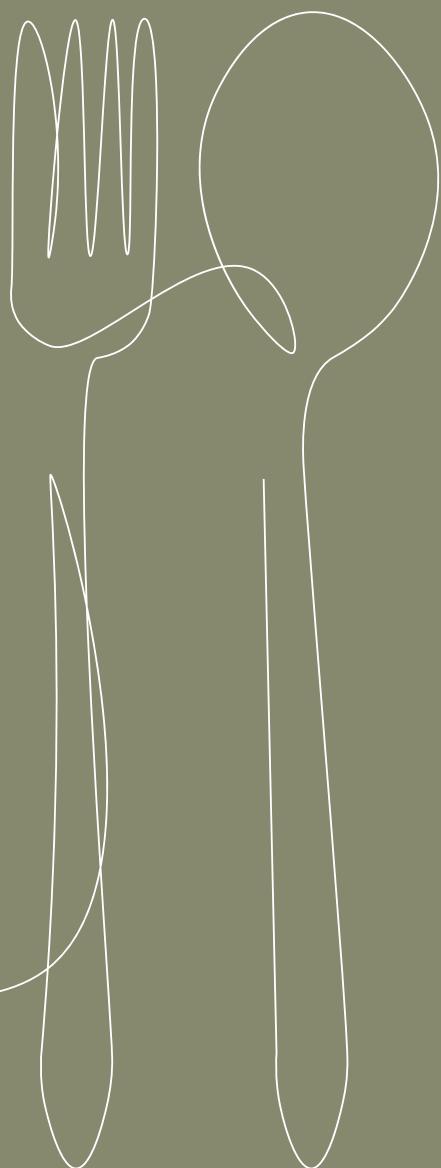


HOTEL BAER & POST

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 Plaza 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
je nach Saison erhältlich 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

Spätzle Sarsura
mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln
Rahm und Parmesan

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



CHF 22.00



CHF 22.00



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 Gemüestreifen, 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 Engiadinais - wenn Bergwasser auf Frucht trifft:

Gazosa Citrun				
Gazosa Amara Bitterorange				
Gazosa Uzun Heidelbeere	30 cl	CHF	5.50	
Bio Eistee Alveter 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				
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF	7.00
mit Soda oder Orangensaft				

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