

MENÜ DA CHATSCHA

Herbst Blattsalat

mit Salsiz, Trauben, Schüttelbrot
Senfdressing



Hirschpfeffer nach Jägerart

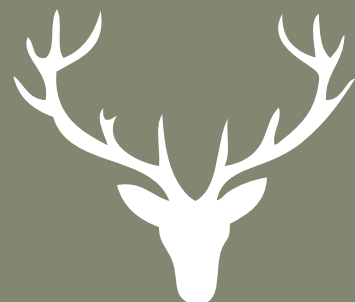
Hausgemachte Butterspätzle
Rotkraut, Fruchtgarnitur



Chastogna

Caramelisierte Kastanien
Vanilleglace, Rahm

CHF 45.00



HERBSTZEIT IST WILDZEIT – GESCHMACK DER ÜBERZEUGT

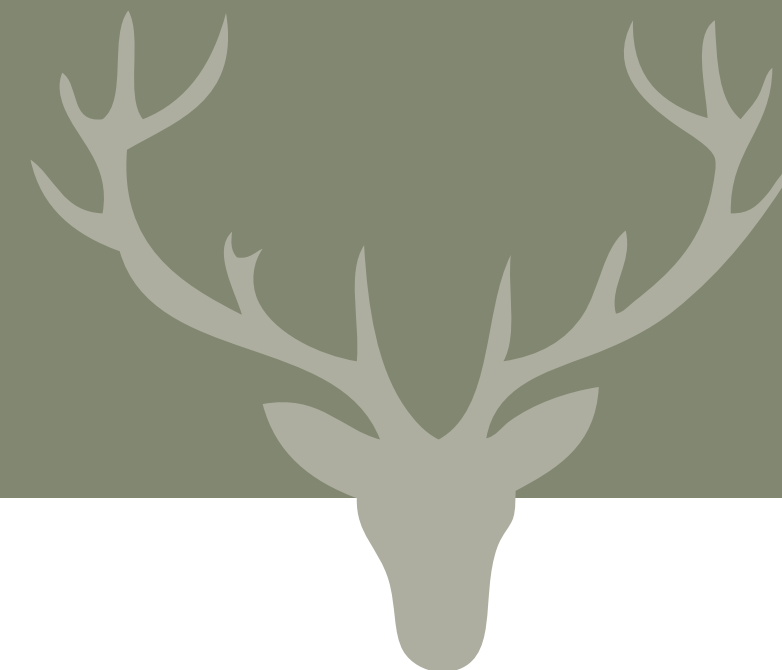
Freuen Sie sich auf kulinarische Höhepunkte,
die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden.
Unsere Familie geht selbst auf die Jagd, darum ist die
Qualität und die Herkunft des Fleisches sehr wichtig.

Geniessen Sie feine herbstliche Kreationen,
die den Geschmack der Jahreszeit perfekt einfangen!

Famiglia Christian ed Andrea Patscheider Emmenegger



gusts e savurs d'utuon



HOTEL BAER & POST

naturSPA Engadin



PRÜMS PLATS CHODS E FRAIDS

Kürbiscrèmesuppe mit Pfefferschaum	CHF	13.00
Crémige Pilzsuppe mit Champignons, Steinpilzen	CHF	13.00
Salat nach Försterinnen Art Herbst Blattsalat garniert mit Trauben Sautierten Pfifferlingen, Balsamicodressing	CHF	16.00
Einen Teller voller Herbst Schnittsalat, sautierte Feigen Burrata, Rosmarin, Knusper Chili Öl Cranberrys	CHF	22.00
Carpaccio Val Gianzana Getrocknetes Hirschfleisch Gemüsevinaigrette, Baumnussstückli	CHF	23.00

MENÜS PRINCIPALS

SULVASCHINA

Hirschpfeffer nach Jägerart Hausgemachte Butterspätzle Bunter Saisonsalat an Hausdressing	CHF	32.00
Wildschwein Entrecôte Blattsalat mit Feigen, knusprigen Kernen Country frites, kalte Preiselbeersauce	CHF	33.00
Hirschentrecôte Vallainas Thymian-Pfefferbutter Risotto, Halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren	CHF	45.00
Rehschnitzel Val Schivò Holundersauce, hausgemachte Butterspätzle Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Kastanien	CHF	45.00
Hirschmedaillons Charbuneras Zart sautiert an Wildrahmsauce Hausgemachten Butterspätzle, Rotkraut Glasierte Kastanien und eine herbstliche Fruchtgarnitur	CHF	48.00

AUS UNSERER HAUSMETZGEREI

Hirsch Hacksteak Ivrainna Schnittsalat, Country frites Rum Barbecue Sauce	CHF	28.00
VEGETARIC		
Quarkpizokel mit Herbstkürbis, Pfifferlingen Salbei, Engadiner Bergkäse	CHF	27.00
Savur d’utuon Risotto mit Pfifferlingen, Thymian und knusprigem Buchweizen	CHF	27.00
Polenta taragna Sautierten Steinpilzen und Preiselbeeren	CHF	26.00
Verdüra cun flöchets Herbstliche Gemüsevariation Hausgemachte Butterspätzle und Apfel-Chutney	CHF	29.00

Herkunftsbezeichnung der Fleischerzeugnisse:
Reh: Schweiz, Österreich, **Hirsch**: Schweiz, Österreich, **Wildschwein**: Frankreich, Deutschland

DUTSCHARIAS

Bergeller Kastanienparfait	CHF	14.00
Coupe Nesselrode Vermicelles verfeinert mit Kirsch Vanilleglace, Meringue und Rahm	CHF CHF	13.00 9.50
Zwetschge, Zimt, Buchweizen Zimtglace, marinierte Zwetschgen und Buchweizenbiscuit	CHF	14.00
Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF	12.00
Chastogna Caramelisierte Kastanien Vanilleglace und Rahm	CHF	10.00

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