

## **Liebe Gäste und Freunde**

herzlich willkommen in Obermutta  
zum Abschalta, Us- und Entspanna

Unsere Küche: saisonal, neuzeitlich leicht  
und klassisch traditionell.

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf die Qualität,  
die Frische und die Herkunft der Produkte.

Haben Sie kulinarische Wünsche?  
Wir beraten Sie gerne.

Aktuell:

Verschiedene Pauschalangebote wie Skipass und feines Essen  
von einem Tag bis zur ganzen Woche individuell.

An Guata und a Guati Zyt  
wünschend Katharina Rothenbühler, Ihre Gastgeberin  
und das Gasthaus Post – Team

## Speisen

### Für unsere kleinen Gäste:

Chicken Nuggets und Pommes frites	11.00
Spaghetti an Tomatensauce	10.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Rüeblli und Pommes frites	12.50
Portion Pommes gross / klein	9.00/4.50
Und natürlich dörf as Glace nid fähla	0.00

### Vorspeisen oder zwischendurch

Bunter Blattsalat	7.50
Kunterbunt gemischter Blatt- und Gemüsesalat	9.00
Grosse Wintersalatschüssel mit Mandarine, Apfel und Nüssen an weissem Balsamicodressing	12.00
-mit Bündner Rohschinkenstreifen	16.00
-mit gebratenen Pouletbrustwürfeln	19.00
Bündner Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten mit Bergkäse	26.00
-kleine Portion als Vorspeise	18.50
Boullion mit Ei, Gemüse oder Mark	7.50
Tagessuppe	7.00
Muttner Gerstensuppe	8.50
-grössere Portion als Hauptgericht	12.50
Muttener Hauswurst mit Brot und Senf	12.50
-mit Beilage nach Wahl	17.00

## Allerlei:

Fuli Husfrau - Chapuns mit Bergkäse überbacken ( us Pizzokkels, Chrutstiel, Trochafleischwürfel und Rahmbouillon)	22.50
Spaghetti Modernita an Spinat - Tomatenrahmsauce -mit gebratenen Kalbfleischstreifen	19.00 24.00
Aelplermagronen mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Apfelmus	19.50
Gmüaspizzokkels mit Salbei-Knoblibutter und Bergkäse mit Bündnerfleischstreifa	18.00 22.00
Feini Butterrösti mit Speck, Bergkäse und einem Spiegelei	21.00

## Fleischgerichte:

Hirschschnitzel auf Gin- Rosmarinsauce dazu Butterpizzokkels, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	34.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti	33.00
Cordon- bleue, buntes Gemüse und Pommes frites -vom Schweinsnierstück mit Beinschinken und Bergkäse -vom Kalb mit Rohschinken und Kuhzieger	27.50 35.50
Rindsfiletsteak an feiner Schalotten - Rotweinsauce serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüse	44.00
Gebratene Pouletbrust an Portweinjus serviert mit Butterpizzokkels und Gemüse	26.00
Würziges Käsefondue ab 2 Personen gerne auf Vorbestellung	24 Std

## Warme Getränke:

	Fr.
Cafe Crème, Espresso, Schale	4.00
Doppelter Espresso	5.10
Cappuccino	4.80
Dampferhitzte Ovomaltine / Schokolade	4.00
The: Schwarz, Pfefferminze, Eisenkraut, Früchte	4.00
Punch ohne Alkohol: Apfel, Orangen und Rum	4.20

## Mit Alkohol:

Cafe fertig/Luz, Jagerthe, Rumpunsch, The Rum	5.80
Huscafe, Cafe -Pflümli, -Amaretto mit Rahmhuba	7.00

## Kalte Getränke:

	2 dl	3 dl	5 dl
Rhazünser	2.80	3.90	5.00
Rivella rot, Coca Cola, Schorley, Ice tea	2.80	3.90	5.00
Apfelsaft vom Plantahof	2.80	3.90	5.00
Orangensaft Michel	3.00	4.40	
Quellwasser (wenn einzige Konsumation) pro Glas			2.00

## Flaschen:

33cl: Rivella blau, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	4.50
20 cl: Hendry Tonic Water / Red Bull	4.50
77 cl: Passugger / Allegra	8.00
50 cl: Möhl trüeb mit oder ohne Alkohol	5.50

## Biere:

33 cl: Calanda Edelbräu / Radler /senza, alkoholfrei	4.50
50 cl: Erdinger Weissbier mit / ohne Alkohol	5.50
58 cl Calanda Lager	5.50

## Apéros und Spirituosen

Fr.

Campari, Martini bianco, Ramazotti	4 cl	5.50
Campari Orange	4 cl	7.00
Prosecco Bellussi	10 cl	7.00
Aperol Spritz		8.00
Vodka Smirnoff weiss / Trojka rot	4 cl	7.50
Red Bull als Begleiter		4.00
Whisky Ballantines	4 cl	8.00
Coca Cola dazu		3.00
Single Malt Oban	4 cl	12.00
Gin Bombay Saphir	4 cl	8.00
Tonic Water Thomas Hendry		4.00
Baccardi weiss / braun	4 cl	9.00
Coca Cola dazu		3.00
Baileys / Amaretto / Bündner Alpenbitter	4 cl	6.00
Kirsch/ Williams / Pflümli /Zwetschgen /Chrüter	2 cl	3.60
Vielle Prune / Calvados Morin	2 cl	9.00
Grappa Delea :	2 cl	6.00
Moscato / vechio Rovere / Uva Americana		
Fila di Sera / di Vinacce		
Grappa Trentuio Trie Villa Vorda	2 cl	9.00

## Unsere Weine

<u>weiss:</u>	1 dl	2dl	5 dl
Malanser Riesling – Sylvaner Boner	4.70	9.40	22.00
Merlot bianco del Ticino Delea	4.30	8.60	20.00

<u>rot:</u>	1 dl	2dl	5 dl
Malanser Blauburgunder Wieland	4.70	9.40	22.00
Merlot del Ticino Delea	4.30	8.60	20.00
Valtellina Terrazze Rätiche Triacca	3.90	7.80	18.00

### Flaschenweine 50 cl

<u>weiss:</u>		
Pinot Grigio del Friuli Cami		22.00

<u>rot:</u>		
Ripasso della Valpolicella Cami		26.00
Chianti Riserva Madonnina Triacca		28.00

## Flaschenweine 75 cl

### weiss:

Malanser Riesling-Sylvaner Luzi Boner - Graubünden	38.00
Grüner Veltliner Breiter Rain, Sepp Moser – Kremstal	45.00

### rot:

Malanser Blauburgunder Plantahof - Graubünden	38.00
Jeninser Blauburgunder Barrique Calander Jürg-Obrecht - Graubünden	48.00
Valtellina Grumello Memete Prevostini – Sondrio/Veltlin	37.00
Valtellina Sfursat 5 – Stelle DOC Nino Negri Sondrio/Veltlin	68.00
Barbera d'alba – Piemont Rinaldi Alba – abgefüllt durch Wieland Thusis	35.00
Rioja crianza la Montesa Bodegas Palacios Remondo - Rioja	42.00