

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	12.00
Penne an Hackfleisch- oder Pilzrahmsauce	11.00
Wienerli und Pommes frites	10.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Rüeblli und Pommes frites	13.50
Portion Pommes gross / klein	9.00/4.50
Und natürlich dörf as Glace nid fähla	0.00

Vorspeisen oder zwischendurch

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	9.50
Grosse Wintersalatschüssel mit Mandarine, Apfel, Cranberrys und Nüssen	14.00
-mit Bündner Hirschrohschinkenstreifen	18.00
Unsere Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico, Himbeer	
Bündner Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten mit Bergkäse	27.00
-kleine Portion als Vorspeise	18.50
Boullion mit Ei, Flädli oder Mark	8.00
Broccolicrèmesuppe mit Pinienkernen	8.50
Muttner Gerstensuppe	9.50
-grössere Portion als Hauptgericht	14.00
Muttener Hauswurst mit Brot und Senf	12.50
-mit Pommes frites, Penne, Risotto oder Pizzokkels	17.00

Ünscheri Klassiker:

Fuli Husfrau - Chapuns mit Bergkäse überbacken (us Pizzokkels, Chrutstiel, Trochafleischwürfel und Rahmbouillon)	22.50
Magronen und Rindsghackets serviert mit Apfelmus	21.50
Gmüaspizzokkels mit Salbei-Knoblibutter und Bergkäse	19.00
mit Bündnerfleischstreifa	23.00
Aelplermagronen mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Apfelmus	20.50

Hauptgerichte:

Hirschentrecote an feiner Rotweinsauce mit Quittenconfit dazu Butterpizzokkels, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	42.00
Penne an Pilzrahmsauce	21.50
-mit gebratenen Hirschfleischstreifen	26.00
Schweinsschnitzel Cordon- bleue, mit Beinschinken und Bergkäse buntes Gemüse und Pommes frites	28.50
Rindsfiletsteak an feiner Schalotten- oder Marksauce serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüse	45.00
Weissweinrisotto mit Broccoliröschen, Butter und Parmesan	19.50
- mit gebratenen Rindfleischwürfeln	25.50
Gebratenes Schweinssteak an Cognac-Rahmsauce serviert mit Butterpizzokkels und Gemüse	27.00

Für die kleinen Gäste:

Maxi Bon Sandwich 2.80 Fr.

Cornets in den Aromen:

Vanille, Chocolat, Erdbeer 2.80 Fr.

Rakete 1.20 Fr.

Glacen in den Aromen:

Vanille, Mocca, Chocolat, Caramel
Erdbeer, Nuss

Zwetschgen-, Aprikosen-, Zitronen - Sorbet

Preis pro Kugel: 3.00 Fr.

Rahmzuschlag: 1.00 Fr.

Meringues mit Rahm 7.50 Fr.

Meringues mit Rahm und Glace 9.50 Fr.

As hât solangs hât :

Hausgemachte Kuchen / Wähen

Coupe Nussknacker 12.00 Fr.

Caramelisierte Nüsse mit Vanille-, Nussglace, Rahm

Café glacé 10.00 Fr.

mit Bailey's 12.00 Fr.

Coupe Danemark 11.00 Fr.

Sorbets und:

Coupe Sunshine 12.00 Fr.

Aprikosen- und Zitronensorbet
mit eingelegten Dörrpflaumen und Dörraprikosen

Zwetschgen / Vielle Prune 12.00 Fr.

Zitronen / Vodka 12.00 Fr.

Aprikosen / Aprikotine 12.00 Fr.

Warme Getränke:

	Fr.
Cafe Crème, Espresso, Schale	4.20
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Dampferhitzte Ovomaltine / Schokolade	4.20
The: Schwarz, Pfefferminze, Eisenkraut, Früchte, Bergkräuter	4.20
Punch ohne Alkohol: Apfel, Orangen und Rum	4.50

Mit Alkohol:

Cafe fertig/Luz Obstler, Chrüter oder Zwetschge / Rumpunsch/Jägerthe Rumpunsch / The Rum	5.90
Cafe mit Schlagrahm: Huscafe / Baileys/ Amaretto/ Pflümli	7.80

Kalte Getränke:

	2 dl	3 dl	5 dl
Passugger, Allegra, Rivella rot, Coca Cola, Schorley, Fusetea	3.00	4.20	5.30
Apfelsaft vom Plantahof	3.00	4.20	5.30
Quellwasser pro Glas	2.00		

Flaschen:

	20 cl	33 cl	50 cl
Rivella blau, Cola Zero, Fanta, Sprite		4.80	
Hendry Tonic Water	4.80		
Möhl trüeb mit oder ohne Alkohol			5.90
Passugger / Allegra		77 cl 8.50	

Biere:

33 cl Calanda Edelbräu / Radler	4.90
50 cl Erdinger Weissbier mit / ohne Alkohol	5.90
58 cl Calanda Lager	5.90

Apéros / Spirituosen:

		Fr.
Campari, Martini bianco, Ramazotti,	4 cl	6.00
Campari Orange	4 cl	7.50
Aperol Spritz		10.00
Röteli Wieland	4 cl	5.00
Vodka Smirnoff weiss / Trojka rot	4 cl	8.00
Red Bull als Begleiter		4.00
Whisky Ballantines / Baccardi weiss oder braun	4 cl 2 dl	9.00 3.00
Coca Cola dazu		
Single Malt Oban	4 cl	12.00
Gin Bombay Saphir	4 cl	9.00
Hendry Tonic Water dazu		4.00
Baileys / Amaretto / Alpenbitter / Braulio	4 cl	7.00
Kirsch/ Williams / Pflümüli /Zwetschgen /Chrüter	2 cl	4.00
Vielle Prune / Calvados Morin / Remy Martin	2 cl	9.00
Grappa feine Auswahl von Angelo Delea	2 cl	7.00
Grappa Trentuio Trie Villa Varda	2 cl	9.80

Unsere Weine:

weiss / Schaum offen:

	1 dl	2dl	5 dl
Fläscher Riesling – Sylvaner Marugg	4.90	9.80	24.50
Merlot bianco del Ticino Delea	4.50	9.00	22.50
Prosecco Bellussi	9.00		

Rot offen:

Malanser Blauburgunder Wieland	4.90	9.80	24.50
Merlot del Ticino Delea	4.50	9.00	22.50
Valtellina Terrazze Rätiche Triacca	4.00	8.00	20.00
Südtiroler Lagrein aus 75 cl Flasche Muri – Griess, Bozen	4.70	9.40	23.50

Flaschenwein 50 cl weiss:

Pinot Grigio del Friuli Cami			26.00
---------------------------------	--	--	-------

Flaschenweine 50 cl rot:

Ripasso della Valpolicella Cami			29.00
Chianti Riserva Madonnina Triacca			31.00

Flaschenweine 75cl

weiss:

Johannisberg, Clos du Brûle-Fer
Robert Gillard, Sion 38.—

Grüner Veltliner, Breiter Rain
Sepp Moser – Kremstal 45.—

rot:

Malanser Blauburgunder
Plantahof - Graubünden 39. --

Jeninser Blauburgunder Barrique
Calander Jürg-Obrecht - Graubünden 48. --

Valtellina Superiore Grumello DOCG
Memete Prevostini – Sondrio/Veltlin 39. –

Tinorso, Rosso Toscana IGT
Fattoria Poggio Capponi, Montespertoli 52. --

Barbera d'alba – Piemont
Rinaldi Alba – abgefüllt durch Wieland Thusis 37. –

Valtelina 5 Stelle Sfursat
Nino Negri, Chiuro 68. --

Rioja crianza la Montesa
Bodegas Palacios Remondo - Rioja 42. --

Valduero Crianza
Bodegas Valduero – Ribera Del Duero 59. --

Informationen:

Wir beziehen unsere Lebensmittel so nah und frisch wie möglich.

Muttener Hauswurst und Alpkäse: Fam. Wyss Erika und Alfred, Mutten
Salsiz, Rindhack- und Bündnerfleisch: Fam. Thomann Yvonne und Urs, Mutten
Geissen- und Kuhzieger, Eier: Familie Buchli Elvira und Andreas, Obersolis
Wild-, Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Peduzzi, David Steier, Savognin
Salate, Gemüse, Früchte und Brot: Beiner AG, Landquart

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten die Allergien oder andere
unerwünschte Reaktionen auslösen können erhalten Sie auf Anfrage
von unserem Bedienpersonal.

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