

## **Herzlich willkommen**

Liebe Gäste und Freunde  
das Gasthaus Post - Team freut sich,  
Sie zu verwöhnen.

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.

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

## Speisen

### Für unsere kleinen Gäste:

Chicken Nuggets und Pommes frites	11.50
Aelplerhörnli mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Öpfelmuas	11.00
Paniertes Schweinsschnitzel, Rüebli und Pommes frites	13.00
Portion Pommes gross / klein	9.50/5.00
Und natürlich dörf as Glace nid fähla	0.00

### Vorspeisen oder zwischendurch

Kunterbunt gemischter Blatt- und Gemüsesalat	10.50
Herbstsalat mit Trauben, Gemüsechips und Kernen	16.00
- mit gebratenen Hirschschnitzeln	32.50
- mit Schweinsschnitzel Cordon-bleue	28.50
Unsere Dressings: Italienisch, French, Himbeer oder Balsamico	
Bündner Trockenfleischspezialitäten und Alpkäse	28.00
kleine Portion als Vorspeise	19.50
Portion Bergkäse oder Salsiz von unseren Nachbarn	13.50
Portion Bergkäse und Salsiz gemischt	14.50
Muttner Gerstensuppe	9.00
grössere Portion als Hauptgericht	13.50
Kürbissuppe mit Ingwerschaum	9.50
Boullion mit Flädli, Ei oder Mark	8.00
Ein Paar Hirschwurst mit Brot und Senf	15.50
mit Wildbeilagen	21.00
Ein zusätzlicher Teller kostet	3.00

## Allerlei:

Polentakugeln gratiniert mit Gorgonzola und Kompottbirnen	19.50
Fuli Husfrau - Chapuns mit Bergkäs überbacken ( us Spätzli, Chrutstiel, Trochafleischwürfel und Rahmbouillon)	23.00
Aelplerhörnli mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Öpfelmuas	21.50
Gmüasspätzli mit Salbei-Knoblibutter und Bergkäse	18.00
mit Bündnerfleischstreifa	22.00

## Fleischgerichte:

Hirschschnitzel an Pilzrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeerapfel	34.50
Hirschpfeffer „Aclasura“ mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeerapfel	29.50
Wildfleischchnödli an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Polentakugeln, Rotkraut und Kastanien	28.50
Schweinsschnitzel Cordon- bleue mit Beinschinken und Bergkäse dazu Gemüse und Pommes frites	28.50
Rindsfiletsteak an feiner Pfeffersauce serviert mit Beilage und Gemüse	46.00
Beilagenauswahl: Pommes frites, Butterhörnli, Butterspätzli, Polenta oder Wildbeilagen: Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeerapfel	

Selbstverständlich erfüllen wir gerne Ihre kulinarischen Wünsche

Fragen Sie uns!

## Warme Getränke:

	Fr.
Cafe Crème, Espresso, Schale	4.20
Doppelter Espresso	5.10
Cappuccino	5.10
Dampferhitzte Ovomaltine / Schokolade	4.20
Tee: 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/Jägertee	5.90
Huscafe / Baileys/ Amaretto/ Pflümli mit Rahmhuba	7.50

## Kalte Getränke:

	2 dl	3 dl	5 dl
Passugger, Allegra, Rivella rot, Coca Cola, Schorley, Icetea	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			5.80
Passugger / Allegra		77 cl 8.50	

## Biere:

33 cl Calanda Edelbräu / Radler	4.80
50 cl Erdinger Weissbier mit / ohne Alkohol	5.80
58 cl Calanda Lager	5.80

## Apéros / Spirituosen:

		Fr.
Campari, Martini bianco, Ramazotti,	4 cl	6.00
Campari Orange	4 cl	7.50
Aperol Spritz / 10 cl Prosecco Bellussi		9.00
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	9.00
Coca Cola dazu		3.00
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 / Pflümli /Zwetschgen /Chrüter	2 cl	4.00
Vielle Prune / Calvados Morin / Remy Martin	2 cl	9.00
Grappa feine Auswahl von Angelo Delea: Fila di Seta, Vecchia Moscato, di Charme, Carezza d'Autunno	2 cl	7.00
Grappa Trentuio Trie Villa Vorda	2 cl	9.80

## Unsere Weine

### weiss / Schaum

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

### rot:

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 Hofkellerei Walch	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 75 cl.

### **weiss:**

Malanser Riesling-Sylvaner  
Luzi Boner - Graubünden 38.--

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

### **rot:**

Malanser Blauburgunder  
Plantahof - Graubünden 38.--

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

Valtellina Grumello  
Memete Prevostini – Sondrio/Veltlin 37.--

Barbera d'alba – Piemont  
Rinaldi Alba – abgefüllt durch Wieland Thusis 35.--

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  
Rind- und Schweinefleisch (Schweiz): Metzgerei Fischbacher, Thusis  
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