

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
Hörnli und Ghacket`s	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

Gemischter Blattsalat	8.00
Kunterbunt gemischter Blatt- und Gemüsesalat	10.50
Grosser Sommersalat mit Melonen, reifem Alpkäse und Pinien	16.00
- mit gebratenen Pouletbrustwürfeln	27.50
- mit Schweinsschnitzel Cordon-bleue	28.50
Unsere Dressings: Italienisch, French 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
Tagessuppe	7.50
Boullion mit Flädli, Ei oder Mark	8.00
Muttener Hauswurst mit Brot und Senf	13.50
mit Beilage	18.00
Ein zusätzlicher Teller kostet	3.00

Allerlei:

Polentakugeln gratiniert mit Gorgonzola und Kompottbirnen	19.50
Fuli Husfrau - Chapuns mit Bergkäs überbacken (us Pizzokkels, Chrutstiel, Trochafleischwürfel und Rahmbouillon)	23.00
Aelperhörnli mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Öpfelmuas	21.50
Gmüaspizzokkels mit Salbei-Knoblibutter und Bergkäse	18.00
mit Bündnerfleischstreifa	22.00
Hörnli und Ghackets Rindfleisch vo da Muttener Tiar dazu feins Öpfelmuas	22.50

Fleischgerichte:

Rindsfiletsteak an feiner Pfeffersauce serviert mit Beilage und Gemüse	46.00
Pouletbrustwürfel an Champignonrahmsauce serviert mit Beilage und Gemüse	27.50
Beilagenauswahl: Pommes frites, Butterhörnli, Pizzokkels, Polenta	
Muttener Rindfleischchnödli an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Polentakugeln und Gemüse garnitur	26.50
Schweinsschnitzel Cordon- bleue mit Beinschinken und Bergkäse dazu Gemüse und Pommes frites	28.50

Selbstverständlich erfüllen wir gerne Ihre kulinarischen Wünsche
Fragen Sie uns!

Warme Getränke:

Cafe Crème, Espresso, Schale	Fr.
	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