

*Unsere*  
*Speisekarte*

ab 28. November 2024  
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr



# Zur Information - Information

Unsere Fleisch- und Fischarten stammen aus folgenden Ländern:

Unless otherwise indicated, we use meat from

Schweinerücken: Österreich, Deutschland – pork loin: Austria, Germany  
Kalbsrücken: Holland, Deutschland – saddle of veal: Netherlands, Germany  
Schweinefilet: Österreich, Deutschland – pork fillet: Austria, Germany  
Pouletfilet: Österreich, Deutschland – chicken fillet: Austria, Germany  
Rinderrücken: Uruguay – sirloin: Uruguay  
Lachs: Norwegen – Salmon: Norway

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# Kalte Gerichte & Ambisse – Cold Dishes & Snacks

**Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven,  
Basilikumpesto und Balsamicokaviar (M)**

Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives, basil pesto and balsamic caviar

CHF 18.00

**Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing (G,M,E)**

Mixed salad plate with French-, Italian- or yoghurt dressing

CHF 11.50

**Schweizer Wurstsalat (Cervelat & Emmentaler) in Essig-Ölmarinade mit  
Gewürzgurken, gekochtem Ei, Tomaten und roten Zwiebelringen (E,M, Laktosefrei)**

Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg, tomatoes and shallots

CHF 16.00

**Schinken-Käsetoast mit gemischtem Salat (G,M)**

Ham and cheese toast with mixed salad

CHF 14.50

**Samnauner Marend (Jause): Karreespeck, gekochter Schinken, Haussalami,  
Samnauner Bergkäse, Samnauner Bergmutschli, Essiggemüse, Butter  
und gekochtes Ei (E, M, Laktosefrei)**

Samnaunian snack: square bacon, boiled ham, house salami, Samnaunian mountain cheese,  
Samnaunian mountain Mutschli-cheese, pickled vegetables, butter and boiled egg

CHF 22.00



# Kalte Spezialitäten aus dem Engadin – Cold specialities from Engadin

## **Hatecke's Bündnerfleisch vom alpinen Engadiner Rind mit gehobeltem Trüffelkäse**

Hatecke's Grison meat from alpine Engadin beef with truffle cheese

**CHF 32.50  
pro Person**

## **Dreierlei Hatecke's Salsiz "Augusto" (Rind), "Cervino" (Hirsch) und "Agnello" (Lamm)**

Three kinds of Hatecke's Salsiz "Augusto" (beef), "Cervino" (red stag)  
and "Agnello" (lamb)

**CHF 27.50  
pro Person**

## **Hatecke's Trockenfleischspezialitäten und Samnauner Käsespezialitäten (Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Engadiner Rohspeck, dreierlei Engadiner Salsiz, Samnauner Bergkäse und Samnauner Bergmutschli) (M, Laktosefrei)**

Hatecke's dried meat specialities and Samnaunian cheese specialities  
Grison meat, Grison raw-ham, Engadin raw-bacon,  
three kinds of "Engadin Salsiz", Samnauner mountain cheese and Mutschli

**CHF 34.50  
pro Person**

### **Zu diesen Gerichten servieren wir: (G,M,E, Laktosefrei)**

Samnauner Brot, Butter, Essiggemüse, gekochtes Ei, Tomaten und frischen Kren.

These dishes are served with: Bread, butter, pickled vegetables, boiled egg, tomatoes & fresh horseradish.



# Suppen – Soups

**Tagessuppe**

Soup of the day

CHF 9.00

**Bouillon mit Kräuterflädli (G,M,E,Se)**

Clear soup with strips of herb pancake

CHF 9.00

**Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli (G)**

Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages

CHF 10.00



# Warme Gerichte – Warm Dishes

<b>Spaghetti “Bolognese” mit Fleischsugo (G,M, Laktosefrei)</b> Spaghetti Bolognese with spicy meat sugo	<b>kl. CHF 13.00</b>	<b>gr. CHF 18.00</b>
<b>Spaghetti “Napoli” mit Tomatensugo (G,M, Laktosefrei)</b> Spaghetti Napoli with tomato sugo	<b>kl. CHF 13.00</b>	<b>gr. CHF 18.00</b>
<b>Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln (G,M,E,Se)</b> Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions		<b>CHF 21.00</b>
<b>1 Paar gekochte Wienerli mit Senf und frischem Kren (Sen)</b> 1 pair of boiled Viennese sausages with mustard and fresh horseradish		<b>CHF 9.00</b>



Für unsere kleinen Gäste -  
For our Kids

**„Wickie“ – Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites (G,M,E)** CHF 19.00  
Baked pork escalope with French fries

**„Donald Duck“ – Spaghetti Bolognese (M,G)** CHF 13.00  
Spaghetti Bolognese

**„Pluto“ – Spaghetti Napoli (M,G)** CHF 13.00  
Spaghetti Napoli



# Hauptgerichte – Main courses

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln (G,E)</b> Pan-fried Viennese escalope of saddle of veal with cranberries and parsley potatoes	CHF	38.50
<b>Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites (G,E)</b> Pan-fried pork loin escalope with French fries	CHF	26.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Kartoffelrösti (G,M,E)</b> Veal stew "Zurich style" with mushrooms and fried grated potatoes	CHF	40.50
<b>Hauspiess (Rinder- und Schweinerücken, Wienerli und Speck mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites (M)</b> Homemade skewer (saddle of beef, pork loin, sausage and bacon) with herb butter, grilled tomato and French fries	CHF	32.00
<b>Lachsfilet vom Grill mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüsereis (M, laktosefrei)</b> Salmon fillet from the grill with liquid lemon butter and vegetable rice	CHF	33.00





# Am Tisch flambierte Gerichte (auf Anfrage, nur abends) – Flambéed dishes (only available in the evening on request)

**Flambierte Rinderfiletspitzen vom heimischen Rind  
mit Pilzen, Speck, Schalotten und Tagliatelle (G,M,E)**

Flambéed beef fillet tips of domestic beef with white mushrooms,  
bacon, shallots and tagliatelle

CHF 45.00

**Flambierte Garnelenschwänze (7 Stk.) mit Kräuterbutter,  
Knoblauch, Frühlingszwiebeln, kleinen Tomaten und Gemüserais (M)**

Flambéed prawns (7 pcs.) with herb butter, garlic, spring onions,  
small tomatoes and vegetable rice

CHF 40.50

**Flambierte „Crêpes Suzette“ (3 Stk)  
mit Orangenfilets, Mandeln, Krokant & Vanilleeis (G,M,E,Sc)**

Flambéed Crêpes Suzette with orange fillets, almonds, brittle and vanilla ice cream

CHF 25.00



# Gerichte für 2 Personen – Dishes for 2 persons

## **Käsefondue «Classic» (G,M)**

Samnauner Sennerei Spezialmischung mit Samnauner Weissbrot (à 350g)  
Cheese fondue "classic" – Samnaunian Alpine Dairy special mixture  
with Samnaunian white bread (à 350g)

**CHF 28.00**  
pro Person

## **Käsefondue «Hotel Post» (G,M)**

Samnauner Sennerei Spezialmischung mit Samnauner Weissbrot (à 350g)  
zweierlei Käsefondue: (Tomaten, Basilikum und Calanda-Speck)  
mit Hatecke's Bündnerfleisch und Essiggemüse  
Cheese fondue "Hotel Post"  
Samnaunian Alpine Dairy special mixture with Samnaunian white bread (à 350g),  
(Two kinds of cheese fondue: tomato, basil and Calanda bacon)  
with Grison meat and mixed pickles

**CHF 38.00**  
pro Person

## **Chateaubriand «Hotel Post» (G,M,E)**

400g Rinderfilet vom heimischen Rind vom Grill mit Samnauner Bergkäsekruste,  
Kräuterbutter, Früchtegarnitur, Pilzsauce, Pfeffer-Cognacsauce, Marktgemüse,  
Grilltomate, Pommes frites und gratinierten Sauerrahm-Speckkartoffeln  
„Chateaubriand" 400g beef fillet of domestic beef from the grill with Samnaunian cheese crust, herb butter,  
fruits arrangement, mushroom sauce, pepper-cognac sauce, market vegetables, grilled tomato, French fries,  
gratinated potatoes with sour cream and bacon

**CHF 62.00**  
pro Person



# Auf Vorbestellung – Pre order (ab 2 Personen)

**Fondue «Chinoise»** – heimisches Rinderfilet, Schweinefilet und Pouletfilet  
Fondue Chinoise – domestic beef fillet, pork fillet, chicken fillet

**CHF 48.50**  
**pro Person**

**Fondue «Chinoise Grande»**

heimisches Rinder-, Schweine-, Pouletfilet und Garnelen  
Fondue Chinoise Grande – domestic beef fillet, pork fillet, chicken fillet and prawns

**CHF 53.50**  
**pro Person**

**Fondue «Bourguignonne»** – heimisches Rinderfilet  
Fondue Bourguignonne – domestic beef fillet

**CHF 50.50**  
**pro Person**

**Fondue «Bourguignonne Grande»** – heimisches Rinderfilet und Garnelen  
Fondue Bourguignonne Grande – domestic beef fillet and prawns

**CHF 55.50**  
**pro Person**

**Raclette** – Schweizer Käsespezialität mit Pellkartoffel, Hateckes Bündnerfleisch, Essiggemüse, Sauerrahm, frischen Früchten und Salate vom Buffet  
Raclette – Swiss cheese specialty with boiled potatoes, "Hateckes" grisons meat  
Pickled vegetables, sour cream, fresh fruit and salads from the buffet

**CHF 42.00**  
**pro Person**

**Zu den Fondue's servieren wir:** Tartare-, Cocktail-, Knoblauch- und Currysauce, Tomatenrelish, frische Früchte, Essiggemüse, Pellkartoffeln mit Speck-Sauerrahmdip, Pommes frites und Salate vom Buffet. **(M,E)**

Fondue is served with: Tartare-, cocktail-, garlic- and curry sauce, tomato relish, fresh fruits, pickled vegetables, boiled potatoes with bacon-sour cream dip, French fries and salads from the buffet.



# Desserts

## **Tagesdessert**

Dessert of the day

**CHF 9.50**

## **Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel... (G,M,E)**

Homemade Strudel of apples or curd cheese

**CHF 6.50**

## **... mit Sahne oder Vanillesauce**

with whipped cream or vanilla sauce

**CHF 8.00**

## **... mit Vanilleeis**

with vanilla ice cream

**CHF 9.50**

## **Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenkompott (G,M,E,Sc)**

Sliced and sugared pancake with raisins, almonds and plum compote

**gr. CHF 20.00**

**kl. CHF 15.00**



# Allergendeclaration - Allergendeclaration

<b>E:</b>	<b>Eier</b> Eggs
<b>ERD:</b>	<b>Erdnüsse</b> Peanuts
<b>F:</b>	<b>Fische</b> Fish
<b>G:</b>	<b>Glutenhaltige Getreide (Dinkel und Khorasan-Weizen)</b> Cereals containing gluten (spelled and khorasan wheat)
<b>K:</b>	<b>Krebstiere</b> Crustaceans
<b>LU:</b>	<b>Lupinen</b> Lupins
<b>M:</b>	<b>Kuhmilch</b> Cow's milk
<b>S:</b>	<b>Sojabohnen</b> Soybeans
<b>SC:</b>	<b>Schalenfrüchte (Nüsse)</b> Nuts
<b>SE:</b>	<b>Sellerie</b> Celery
<b>SEN:</b>	<b>Senf</b> Mustard
<b>SES:</b>	<b>Sesamsamen</b> Sesame seeds
<b>S+S:</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> Sulfur dioxide and sulfites
<b>W:</b>	<b>Weichtiere</b> Molluscs

