

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	13.00
Aelplermagronen: Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Öpfelmuas	12.00
Schweinsschnitzel paniert und Pommes frites	13.00
Portion Pommes gross / klein	9.50/5.00
Und natürlich dörf für Kinder as Glace nid fähla	0.00

Vorspeisen oder zwischendurch

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	11.00
Wenn am Markt erhältlich Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	15.50

Unsere Dressings: Italienisch, French, Himbeer oder Balsamico

Bündner Trockenfleischspezialitäten und Alpkäse (130 gr)	29.50
kleine Portion als Vorspeise (80 gr)	20.50
Portion Bergkäse oder Salsiz von unseren Nachbarn	14.50
Portion Bergkäse und Salsiz gemischt	15.50

Suppen:

Muttner Gerstensuppe	9.50
grössere Portion als Hauptgericht	14.50
Boullion mit Flädli, Ei oder Mark	9.00
Steinpilzcremesuppe	11.00
Ein zusätzlicher Teller kostet	3.00

Allerlei:

Polentakugeln gratiniert mit Gorgonzola und Kompottbirnen	20.50
Fuli Husfrau - Chapuns mit Bergkäs überbacken (us Spätzli, Chrutstiel, Trochafleischwürfel und Rahmbouillon)	23.00
Tagliatelle an Eierschwämmli rahmsauce	21.50
Aelplermagronen mit Speck, Zwiebeln, Käsesauce und Öpfelmuas	22.00
Gmüasspätzli mit Salbei-Knoblibutter und Bergkäse	19.50
mit Bündnerfleischstreifa	23.50
Wildbeilagenteller als vegetarisches Gericht Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Farüdi und Preiselbeerapfel	22.00

Fleischgerichte:

Hirschpfeffer «Aclasura»	29.50
Rehentrecôte rosa gebraten auf Calvadosrahmsauce	44.00
Hirschschnitzel auf Fenchel-Maronikonfit	36.00
<u>Wildbeilagen:</u> Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, und Preiselbeerapfel	
Hirschwurst mit Brot und Senf	15.50
mit Pommes, Penne, Butterspätzli oder Polenta	20.00
Rindsfiletsteak an feiner Pfeffersauce	46.00
serviert mit Butternudeln und Gemüse	
Muttener Rindfleischchnödli an kräftiger Rotweinsauce	27.50
dazu Polentakugeln und Gemüse	
Schweinsschnitzel an Eierschwämmli rahmsauce	29.00
serviert mit Butternudeln und Gemüse	
Schweinsschnitzel Cordon- bleue mit Beinschinken und Bergkäse	29.00
dazu Pommes frites und Gemüse	

Selbstverständlich erfüllen wir gerne Ihre kulinarischen Wünsche
fragen Sie uns!

Informationen:

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

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-, Wild- und Schweinefleisch (Schweiz): Metzgerei Peduzzi, 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

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