

# Speisekarte

Vom 22. November 2018 bis 1. Mai 2019

## Öffnungszeiten

9.30 Uhr bis 22.30 Uhr

warme Küche

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr

**aktueller Euro-Kurs derzeit 1.15**

(Stand: 09.03.2019)



## Küchenchef's Empfehlungen - Chef's recommendations

**3 Stück Garnelenschwänze in Sesamöl gebraten mit pikanter Karotten-Mascarponecreme, Mortadella, geriebener Chili-Käseperle und Pedro Ximenez Sherry-Ölperlen**

CHF 16.00

Three prawn tails roasted in sesame oil with spicy carrots-mascarpone cream, Mortadella, planed chili-cheese pearl and Pedro Ximenez Sherry-oil pearls

**Cremesuppe von gelben Linsen mit Wienerli und Croûtons**

CHF 9.50

Cream soup of yellow lentils with sausage and croûtons

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi "Napoli" mit kleinen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Minizucchini und Parmesan**

CHF 20.00

Homemade potato gnocchi "Napoli" with small tomatoes, spring onions, mini courgette and parmesan

**Gratinierte Kartoffelrösti mit Medaillons von österreichischem Schweinefilet, Pfifferlingsrahm, Brokkoliröschen und Samnauner Bergkäse**

CHF 28.00

Fried grated potatoes with medallions of Austrian pork fillet, chanterelles-cream, broccoli-florets and Samnaunian mountain cheese



 üchenchef's  mpfehlungen - Chef's recommendations

**200g Filetsteak vom heimischen Rind mit Marokkanischer Polenta-Käsekruste auf Thaikräuterkohlrabi, Pfeffer-Cognacsauce und Bündner Bratkartoffeln** CHF 44.00

200g fillet steak of domestic beef with Moroccan polenta-cheese crust on Thai-herb-kohlrabi, pepper-cognac sauce and Grison roast potatoes

**220g Rumpsteak "Uruguay" vom Grill auf Röstgemüse mit Kräuterbutter, französischem Pommery-Senf-Dip, Chili Barbecue Sauce und gebackenen Süsskartoffelstäbchen** CHF 36.00

220g grilled rump steak "Uruguay" on roast vegetables with herb butter, French Pommery-mustard-dip, chili barbecue sauce and fried sticks of sweet potatoes

**Gebratenes Isländisches Seesaiblingsfilet mit Curry-Ingwerrisotto, Minispargelröllchen und Tandoorisauce** CHF 32.00

Roasted fillet of Icelandic arctic char with curry-ginger risotto, mini asparagus rolls and Tandoori sauce

**Beerenküchlein auf Früchtespiegel mit hausgemachtem Sauerrahmeis im Strudelfeigkorbchen** CHF 9.50

Berries tartlet on fruit sauce with homemade sour cream-ice cream in strudel dough basket



# Kalte Gerichte & Ambisse – Cold Dishes & Snacks

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven, Basilikumpesto und Balsamicokaviar	<b>CHF 14.50</b>
Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives, basil pesto and balsamic caviar	
Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing	<b>CHF 9.50</b>
Mixed salad plate with French-, Italian- or yoghurt dressing	
Schweizer Wurstsalat (Cervelat & Emmentaler) in Essig-Ölmarinade mit Gewürzgurken, gekochtem Ei, Tomaten und roten Zwiebelringen	<b>CHF 13.00</b>
Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg, tomatoes and shallots	
Schinken-Käsetoast mit gemischtem Salat	<b>CHF 12.00</b>
Ham and cheese toast with mixed salad	
Samnauner Marend (Jause): Karreespeck, gekochter Schinken, Haussalami, Samnauner Bergkäse, Samnauner Bergmutschli, Essiggemüse, Butter und gekochtes Ei	<b>CHF 17.50</b>
Samnaunian snack: square bacon, boiled ham, house salami, Samnaunian mountain cheese, Samnaunian mountain Mutschli-cheese, pickled vegetables, butter and boiled egg	



# Kalte Spezialitäten aus dem Engadin – Cold specialities from Engadin

Hatecke's Bündnerfleisch vom alpinen Engadiner Rind mit gehobelter Belper Knolle

**pro Person CHF 28.50**

Hatecke's Grison meat from alpine Engadin beef with planed tuber

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

**pro Person CHF 23.50**

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

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

**pro Person CHF 29.50**

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

Zu diesen Gerichten servieren wir:

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	<b>CHF 6.50</b>
Bouillon mit Kräuterflädli Clear soup with strips of herb pancake	<b>CHF 7.50</b>
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages	<b>CHF 9.00</b>



# Warme Gerichte – Warm Dishes

Spaghetti "Bolognese" mit Fleischsugo Spaghetti Bolognese with spicy meat sugo	<b>kl. CHF 10.00</b>	<b>gr. CHF 15.00</b>
Spaghetti "Napoli" mit Tomatensugo Spaghetti Napoli with tomato sugo	<b>kl. CHF 10.00</b>	<b>gr. CHF 15.00</b>
Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions		<b>CHF 17.50</b>
1 Paar gekochte Wienerli mit Senf und frischem Kren 1 pair of boiled Viennese sausages with mustard and fresh horseradish		<b>CHF 8.00</b>



*F*ür unsere kleinen *G*äste -  
*F*or our *K*ids

„Wickie“ – Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites

**CHF 16.00**

Baked pork escalope with French fries

„Donald Duck“ – Spaghetti Bolognese

**CHF 10.00**

Spaghetti Bolognese

„Pluto“ – Spaghetti Napoli

**CHF 10.00**

Spaghetti Napoli





# Hauptgerichte – Main courses

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln	<b>CHF 35.00</b>
Pan-fried Viennese escalope of saddle of veal with cranberries and parsley potatoes	
Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites	<b>CHF 23.00</b>
Pan-fried pork loin escalope with French fries	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Kartoffelrösti	<b>CHF 36.00</b>
Veal stew “Zurich style” with mushrooms and fried grated potatoes	
Hausspiess (Rinder- und Schweinerücken, Wienerli und Speck) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites	<b>CHF 28.00</b>
Homemade skewer (saddle of beef, pork loin, sausage and bacon) with herb butter, grilled tomato and French fries	
Lachsfilet vom Grill mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüsereis	<b>CHF 29.00</b>
Salmon fillet from the grill with liquid lemon butter and vegetable rice	



# Am Tisch flambierte Gerichte (nur abends) – Flambéed dishes (only available in the evening)

Flambierte Rinderfiletspitzen vom heimischen Rind mit Pilzen, Speck, Schalotten und Tagliatelle	<b>CHF 39.00</b>
Flambéed beef fillet tips of domestic beef with white mushrooms, bacon, shallots and tagliatelle	
Flambierte Garnelenschwänze (7 Stk.) mit Kräuterbutter, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, kleinen Tomaten und Gemüsereis	<b>CHF 36.00</b>
Flambéed prawns (7 pcs.) with herb butter, garlic, spring onions, small tomatoes and vegetable rice	
Flambierte „Crêpes Suzette“ (3 Stk) mit Orangenfilets, Mandeln, Krokant & Vanilleeis	<b>CHF 21.00</b>
Flambéed Crêpes Suzette with orange fillets, almonds, brittle and vanilla ice cream	



# Gerichte für 2 Personen – Dishes for 2 persons

## **Käsefondue «Classic»**

Samnauner Sennerei Spezialmischung mit Samnauner Weissbrot (à 350g)

Cheese fondue "classic" – Samnaunian Alpine Dairy special mixture  
with Samnaunian white bread (à 350g)

**CHF 23.00**

**pro Person**

## **Käsefondue «Hotel Post»**

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 30.00**

**pro Person**

**«Chateaubriand»** 400g Rinderfilet vom heimischen Rind vom Grill mit Kräuterbutter,  
Früchtegarnitur, Pilzsauce, Pfeffer-Cognacsauce, Marktgemüse,  
Grilltomate, Pommes frites und gratinierten Sauerrahm-Speckkartoffeln

„Chateaubriand“ 400g beef fillet of domestic beef from the grill with herb butter, fruits arrangement,  
mushroom sauce, pepper-cognac sauce, market vegetables, grilled tomato, French fries,  
gratinated potatoes with sour cream and bacon

**CHF 52.50**

**pro Person**



# Auf Vorbestellung – Pre order (ab 2 Personen)

**Fondue «Chinoise»** – heimisches Rinderfilet, Schweinefilet und Pouletfilet

**CHF 40.00**

Fondue Chinoise – domestic beef fillet, pork fillet, chicken fillet

**pro Person**

**Fondue «Chinoise Grande»**

heimisches Rinder-, Schweine-, Pouletfilet und Garnelen

**CHF 45.50**

Fondue Chinoise Grande – domestic beef fillet, pork fillet, chicken fillet and prawns

**pro Person**

**Fondue «Bourguignonne»** – heimisches Rinderfilet

**CHF 42.00**

Fondue Bourguignonne – domestic beef fillet

**pro Person**

**Fondue «Bourguignonne Grande»** – heimisches Rinderfilet und Garnelen

**CHF 49.50**

Fondue Bourguignonne Grande – domestic beef fillet and prawns

**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.

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	<b>CHF 7.00</b>
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel... Homemade Strudel of apples or curd cheese	<b>CHF 5.50</b>
... mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis with whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream	<b>CHF 7.00</b>
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenkompott Sliced and sugared pancake with raisins, almonds and plum compote	<b>gr. CHF 16.00</b> <b>kl. CHF 11.00</b>



# Abendkarte (21:00 – 22:00 Uhr) – Dinner menu (9 pm – 10 pm)

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven, Basilikumpesto und Balsamicokaviar Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives, basil pesto & balsamic caviar	<b>CHF 14.50</b>
Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing Mixed salad plate with French-, Italian- or yoghurt dressing	<b>CHF 9.50</b>
Tagessuppe Soup of the day	<b>CHF 6.50</b>
Bouillon mit Kräuterflädli Clear soup with strips of herb pancake	<b>CHF 7.50</b>
Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions	<b>CHF 17.50</b>
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (aus der Pfanne) mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln Viennese escalope of saddle of veal (pan-fried) with cranberries and parsley potatoes	<b>CHF 35.00</b>
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Kartoffelrösti Veal stew "Zurich style" with mushrooms and fried grated potatoes	<b>CHF 36.00</b>
Lachsfilet vom Grill mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüsereis (gluten- & laktosefrei) Salmon fillet from the grill with liquid lemon butter and vegetable rice (gluten- and lactosefree)	<b>CHF 29.00</b>



*Nachmittagskarte (14:00 – 18:30 Uhr) - Afternoon menu (2:00 pm – 6:30 pm)*

## *K*alte *G*erichte & *A*mbisse – *C*old *D*ishes & *S*nacks

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven, Basilikumpesto und Balsamicokaviar	<b>CHF 14.50</b>
<i>Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives, basil pesto and balsamic caviar</i>	
Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing	<b>CHF 9.50</b>
<i>Mixed salad plate with French-, Italian- or yoghurt dressing</i>	
Schweizer Wurstsalat (Cervelat & Emmentaler) in Essig-Ölmarinade mit Gewürzgurken, gekochtem Ei, Tomaten und roten Zwiebelringen	<b>CHF 13.00</b>
<i>Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg, tomatoes and shallots</i>	
Schinken-Käsetoast mit gemischtem Salat	<b>CHF 12.00</b>
<i>Ham and cheese toast with mixed salad</i>	
Samnauner Marend (Jause): Karreespeck, gekochter Schinken, Haussalami, Samnauner Bergkäse, Samnauner Bergmutschli, Essiggemüse, Butter und gekochtes Ei	<b>CHF 17.50</b>
<i>Samnaunian snack: square bacon, boiled ham, house salami, mountain cheese, Samnaunian mountain Mutschli-cheese, pickled vegetables, butter and boiled egg</i>	



*Nachmittagskarte (14:00 – 18:30 Uhr) - Afternoon menu (2:00 pm – 6:30 pm)*

# Kalte Spezialitäten aus dem Engadin – Cold specialities from Engadin

Hatecke's Bündnerfleisch vom alpinen Engadiner Rind mit gehobelter Belper Knolle

**pro Person CHF 28.50**

Hatecke's Grison meat from alpine Engadin beef with planed tuber

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

**pro Person CHF 23.50**

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

Hatecke's Trockenfleischspezialitäten und Samnauner Käsespezialitäten (Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Engadiner Rohspeck, dreierlei Engadiner Salsiz, Samnauner Bergkäse und Samnauner Bergmutschli

**pro Person CHF 29.50**

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

Zu diesen Gerichten servieren wir:

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

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





*Nachmittagskarte (14:00 – 18:30 Uhr) - Afternoon menu (2:00 pm – 6:30 pm)*

## Suppen – Soups

Tagessuppe Soup of the day	<b>CHF 6.50</b>
Bouillon mit Kräuterflädli Clear soup with strips of herb pancake	<b>CHF 7.50</b>
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages	<b>CHF 9.00</b>



*Nachmittagskarte (14:00 – 18:30 Uhr) - Afternoon menu (2:00 pm – 6:30 pm)*

## Warme Gerichte – Warm Dishes

Spaghetti "Bolognese" mit Fleischsugo Spaghetti Bolognese with spicy meat sugo	<b>kl. CHF 10.00</b>	<b>gr. CHF 15.00</b>
Spaghetti "Napoli" mit Tomatensugo Spaghetti Napoli with tomato sugo	<b>kl. CHF 10.00</b>	<b>gr. CHF 15.00</b>
Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions		<b>CHF 17.50</b>
1 Paar gekochte Wienerli mit Senf und frischem Kren 1 pair of boiled Viennese sausages with mustard and fresh horseradish		<b>CHF 8.00</b>
Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites Pan-fried pork loin escalope with French fries		<b>CHF 23.00</b>
Lachsfilet vom Grill mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüseris Salmon fillet from the grill with liquid lemon butter and vegetable rice		<b>CHF 29.00</b>



Nachmittagskarte (14:00 – 18:30 Uhr) - Afternoon menu (2:00 pm – 6:30 pm)

## Desserts

Tagesdessert Dessert of the day	<b>CHF 7.00</b>
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel... Homemade Strudel of apples or curd cheese	<b>CHF 5.50</b>
... mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis with whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream	<b>CHF 7.00</b>
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenkompott Sliced and sugared pancake with raisins, almonds and plum compote	<b>gr. CHF 16.00</b> <b>kl. CHF 11.00</b>



# 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.

