

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: 24.12.18)



Küchenchef's Empfehlungen - Chef's recommendations

Mit japanischen Brotbröseln gebackene Garnelen, asiatischer Couscous und pikante Karotten-Mangocreme CHF 17.00

With Japanese breadcrumbs fried prawns, Asian couscous and spicy carrot-mango cream

Cremesuppe von Pelati Tomaten mit Sahne, Basilikumpesto und Grissini mit Bündner Rohschinken CHF 10.00

Cream soup of Pelati tomatoes with cream, basil pesto and Grissini with Grison raw ham

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Sauce vom Blaukäse aus dem Berner Jura und gebratenem Birnenkompott CHF 20.00

Homemade potato gnocchi with sauce of blue cheese sauce from the Bernese Jura and roasted pear compote

Mit Samnauner Bergkäse gratinierte Kartoffelrösti, Mandelbrokkoli und Scheiben vom gegrillten Entrecôte CHF 28.00

Fried gratinated potatoes with Samnaunian mountain cheese, almond broccoli and slices of grilled entrecôte

200g Filetsteak vom heimischen Rind mit Samnauner Bergkäse-Pinienkernkruste auf Röstgemüse mit gebratenem Speck, Pfeffer-Cognacsauce und frittierten Süsskartoffelstäbchen CHF 44.00

200g fillet steak of domestic beef with Samnaunian mountain cheese - pine nuts crust on roasted vegetables with roasted bacon, pepper cognac sauce and deep-fried sweet potato sticks



Küchenchef's Empfehlungen - Chef's recommendations

Mit Bündner Rohschinken gebratene Neuseeländische Hirschrückenmedaillons mit Rahmpfifferlingen, Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffel-Mandelgnocchi und Preiselbeeren

CHF 45.00

New Zealand saddle of deer medallions roasted with Grison raw ham with cream chanterelles, apple red cabbage, homemade potato-almond gnocchi and cranberries

Medaillons vom Seeteufel aus dem Nordatlantik mit gebratenen Zucchini, Rote Bete-Risotto, Minispargel-Speckröllchen und lauwarmes Paprika-Zitronengrasöl - Antipasti

CHF 36.00

Medallions of monkfish from the North Atlantic with fried courgette, beetroot risotto, mini asparagus-bacon rolls and lukewarm pepper-lemongrass oil - antipasti

700g Schottisches Dry Aged Côte de Boeuf vom Grill für 2 Personen mit Röstgemüse, Apfelrotkraut, Bratkartoffeln, Tomatenbutter, Schnittlauchsauerrahm und hausgemachtes Apfel-Kürbischutney

CHF 50.00
pro Person

700 g Scottish Dry Aged Côte de Boeuf from the grill for 2 person with roasted vegetables, apple red cabbage, roast potatoes, tomato butter, chives sour cream and homemade apple-pumpkin chutney

Warmes Nuss-Nougat-Küchlein mit Marzipansauce und Bratapfeleis

CHF 9.50

Warm nut-nougat tartlet with marzipan sauce and baked apple ice cream



Kalte Gerichte & Ambisse – Cold Dishes & Snacks

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

CHF 6.50

Bouillon mit Kräuterflädli

Clear soup with strips of herb pancake

CHF 7.50

Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli

Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages

CHF 9.00



Warme Gerichte – Warm Dishes

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



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

„Wickie“ – Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites
Baked pork escalope with French fries

CHF 16.00

„Donald Duck“ – Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese

CHF 10.00

„Pluto“ – Spaghetti Napoli
Spaghetti Napoli

CHF 10.00



Hauptgerichte – Main courses

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln	CHF 35.00
Pan-fried Viennese escalope of saddle of veal with cranberries and parsley potatoes	
Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites	CHF 23.00
Pan-fried pork loin escalope with French fries	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Kartoffelrösti	CHF 36.00
Veal stew "Zurich style" with mushrooms and fried grated potatoes	
Hausspiess (Rinder- und Schweinerücken, Wienerli und Speck) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites	CHF 28.00
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	CHF 29.00
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 **CHF 39.00**
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 **CHF 36.00**
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 **CHF 21.00**
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	CHF 7.00
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel... Homemade Strudel of apples or curd cheese	CHF 5.50
... mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis with whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream	CHF 7.00
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenkompott Sliced and sugared pancake with raisins, almonds and plum compote	gr. CHF 16.00 kl. CHF 11.00



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	CHF 14.50
Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing Mixed salad plate with French-, Italian- or yoghurt dressing	CHF 9.50
Tagessuppe Soup of the day	CHF 6.50
Bouillon mit Kräuterflädli Clear soup with strips of herb pancake	CHF 7.50
Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions	CHF 17.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (aus der Pfanne) mit Preiselbeeren und Petersilkartoffeln Viennese escalope of saddle of veal (pan-fried) with cranberries and parsley potatoes	CHF 35.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Kartoffelrösti Veal stew "Zurich style" with mushrooms and fried grated potatoes	CHF 36.00
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)	CHF 29.00



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

*K*alte *G*erichte & *B*ebisse – *P*old *F*ishes & *S*nacks

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven, Basilikumpesto und Balsamicokaviar	CHF 14.50
<i>Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives, basil pesto and balsamic caviar</i>	
Gemischter Salatteller mit French-, Italien- oder Joghurtdressing	CHF 9.50
<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	CHF 13.00
<i>Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg, tomatoes and shallots</i>	
Schinken-Käsetoast mit gemischtem Salat	CHF 12.00
<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	CHF 17.50
<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	CHF 6.50
Bouillon mit Kräuterflädli Clear soup with strips of herb pancake	CHF 7.50
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages	CHF 9.00



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



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

Desserts

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



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.

