

Unsere
Speisekarte

Ab 28. Juni 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

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



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

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

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

