



Menu da degustaziun

Degustationsmenü

Mariniertes Yak Carpaccio
Eigelbcrème | Belperknolle | Kürbis
Schwarznuss | Schwarznussöl

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc AOC | Luzi Jenny

1 DI 8.50

...

Randen & Bio Hereford Rind
Randensuppe & Randenchutney
Rindszungenpraline | Jogurt | Sauerampfer

Weinempfehlung

Jeninser Pinot Noir Rosé | Luzi Jenny

1 DI 7.50

...

In Brigelser Bio Butter sautiertes Lumnezia Saibling
Süsskartoffeln | Cima di Rapa
Flower Sprouts | Safran

oder

Geschmortes Bio Yak aus Zignau
Bauern Polenta mit Kartoffeln & Dörrbirnen
Buntes, glasiertes Gemüse

Weinempfehlung zum Hauptgang

Fläscher Pinot Noir Classic | Roman Hermann

1 DI 8.50

...

Auswahl an Käsespezialitäten
Trauben - Senfchutney
Nuss – Früchtebrot

Tinto Forte, 20 Vol. % | Tamborini, Tessin

1DI 13.-

...

«Ich glaub ich steh im Wald»

6 Gang | 119

5 Gang | 94

4 Gang | 81

3 Gang | 68



Prespizas

Vorspeisen

CHF

Wintersalat

Granatäpfel | Nüsse
Eingelegte Zwiebeln
Rotweinvinaigrette

klein | 11
| 7.50

...

Yak Carpaccio

Mariniertes Yak Carpaccio
Eigelbcrème | Belperknolle | Kürbis
Schwarznuss | Schwarznussöl

| 24

...

Randen & Bio Hereford Rind

Randensuppe & Randenchutney
Rindszungenpraline | Jogurt | Sauerampfer

| 17

...

Tagessuppe

| 8.50



Ord la cuschina dalla tatta

Aus Grossmutter's Küche

CHF

Das Vergessene

Markbein
Gewürzspeck
Grilliertes Brot
Sauce Aioli

| 21
| 42 Hauptgang

...

Das Raffinierte

Sautierte Kalbsmilken
Linsen | Apfel

| 19
| 38 Hauptgang

...

Das Alte

Gratinierte Kutteln | Tomatensugo
Salzkartoffeln

| 16
| 32 Hauptgang

...

Der Kraftgeber

Kalbskopf | Gemüse | Kartoffeln

| 32 Hauptgang



Spisas principales

Hauptgänge

CHF

Erde

| 47

Geschmortes Bio Yak aus Zignau
Bauern Polenta mit Kartoffeln & Dörrbirnen
Buntes, glasiertes Gemüse

...

Wasser

| 42

In Brigelser Bio Butter sautiertes Lumnezia Saibling
Süsskartoffeln | Cima di Rapa | Flower Sprouts | Safran

...

«Weder Fisch no Vogel»

| 29

Bunt, saisonal, vegetarisch

Weitere Hauptgänge finden Sie in unsern Wochenspezialitäten



Dultschergnems

Desserts

CHF

« Ich glaub ich steh im Wald »

| 16

Arvenholz | Birne | Pistazie | Schokolade | Apfel

...

Orange & Lebkuchen

| 14

Orangen Crème Brûlée | Brigelser Lebkuchenglace

...

Brigelser Bauernhof Sorbet

| 4

Apfel | Erdbeer | Himbeer | Zwetschge
Zitrone | Cassis | Passionsfrucht

...

Brigelser Bauernhofglace

| 4

Vanille | Schokolade | Mocca | Honig | Stracciatella
Waldbeer | Walnuss | Nougat | Joghurt | Karamell | Lebkuchen

Rahm

| + 1.50

...

Coupe Dänemark

| 11

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

...

Eiscaffé

| 12.50

Moccaglace
Amaretto | Espresso | Rahm

...

Kaffee Affogato

| 8

Vanilleglace mit Espresso

Petta dil di | Tageskuchen

| 6.50

...

Auswahl an Käsespezialitäten (6 Stk.)

| 19.50

Trauben - Senfchutney & Nuss-Früchtebrot



Declaraziuns

Deklarationen

Fleisch

| | | |
|---------------|---------------------|----------------|
| Rind | Tagesmenü | CH |
| Hereford Rind | Familie Arpagaus | Zignau, CH |
| Lamm | Claudio Scolieri | Trun, CH |
| Bio Yak | Familie Arpagaus | Zignau, CH |
| Kalb | | CH |
| Wild | Aus den Wäldern der | Surselva, CH |
| Schwein | | CH |
| Poulet | | CH |
| Alpschwein | Familie Thalmann | Alp Nadels, CH |
| Saibling | Familie Capeder | Cumbel, CH |

Unsere Lieferanten

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Bio Eier | Fam. Alpiger, Rueun |
| Gemüse Früchte | Beiner AG, Landquart |
| Getränke Wein Spirituosen | Candreja SA, Schluein |
| Wein | Martin Candrian, Sagogn |
| Bier | Oswald Getränke, Ilanz |
| Dörrbirnen UrDinkel Produkte | Fam. Haefele, Wittenbach, TG |
| Käse | Cascharia, Brigels |
| | Fam. Camenisch, Schluein |
| Schwarznuss | Fam. Affolter, Lobsigen, BE |
| Belperknolle | Jumi Käse, Boll, BE |
| Hanf Produkte | AlpenPionier AG, Tschierschen |
| Metzger | Bonolini, Ilanz |
| Comestibles | Rageth AG, Landquart |
| Bauernhofglace | Fam. Cathomen, Brigels |
| Grossist | Transgourmet, Chur |

Im Tages- und Wochenmenü verwendete Fische

werden mit Herkunft direkt auf der Karte vermerkt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter





Stizun Posta Veglia

Shop Posta Veglia

Möchten Sie ein Stück Posta Veglia Zuhause geniessen?

Nutzen Sie die Gelegenheit ein kulinarisches Geschenk für Sie und Ihre Liebsten mitzunehmen. Vielleicht werden Sie in unserer kleinen, aber feinen Stizun Posta Veglia bei der Treppe zum Saal fündig.

Wie unser gesamtes Angebot, sind alle Produkte in der Stizun und im Onlineshop aus besten Zutaten hausgemacht. Seien es unsere Gewürzsalze, unser Posta Veglia Rohspeck oder Alpschweinschinken.

Darf es etwas grösseres Sein?

Ein kulinarischer Geschenkkorb mit Köstlichkeiten aus unserer Küche und Keller ist nie eine schlechte Idee.

Last Minute Geschenk? Wie wäre es mit einem Gutschein für einige schöne Stunden bei uns?

Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeiterinnen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und viel Vergnügen beim Stöbern.

Riccardo Wolf

&

Team Posta Veglia