



Menu da degustaziun

Degustationsmenü

Spargeln & Saibling

Marinierte Spargeln | gebeizter Lumnezia Saibling
Belperknolle | Olivenöl | Senf – Vinaigrette | Eigelb

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc AOC | Luzi Jenny

1 DI 8.50

...

Wald Dashi

Consommé vom Bio Yak aus Zignau

Tanne | Trüffeltortello

Weinempfehlung

Jeninser Pinot Noir Rosé | Luzi Jenny

1 DI 7.50

...

In Brigelser Bio Butter sautiertes Kabeljaufilet

Bärlauchrisotto | grillierte grüne Spargeln

Mandel – Velouté

oder

Ostschweizer Perlhuhnbrust

Spinat | Pinienkerne | Morcheln

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Weinempfehlung zum Hauptgang

Jeninser Pinot Noir | Luzi Jenny

1 DI 8.50

...

Auswahl an Käsespezialitäten

Trauben - Senfchutney

Nuss – Früchtebrot

Tinto Forte, 20 Vol. % | Tamborini, Tessin

1DI 13.-

...

Frühling im Glas

Rhabarber | Erdbeere | Crème Anglaise | Champagner

6 Gang | 119

5 Gang | 94

4 Gang | 81

3 Gang | 68



Prespizas

Vorspeisen

CHF

Frühlingssalat

Granatäpfel | Nüsse
Eingelegte Zwiebeln
Rotweinvinaigrette

klein | 11
| 7.50

...

Spargel & Saibling

Marinierte Spargeln | gebeizter Lumnezia Saibling | 17 vegetarisch
Belper Knolle | Olivenöl | Eigelb | Senf - Vinaigrette

| 21

...

Wald Dashi

Consommé vom Bio Yak aus Zignau
Tanne | Trüffeltortello

| 22

...

Tagessuppe

| 10.50



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

| 44

Ostschweizer Perlhuhnbrust
Spinat | Pinienkerne | Morcheln
Hausgemachte Kartoffelgnocchi

...

Wasser

| 48

In Brigelser Bio Butter sautiertes Kabeljaufilet
Bärlauchrisotto | grillierte grüne Spargeln
Mandel – Velouté

...

«Weder Fisch no Vogel»

| 29

Bunt, saisonal, vegetarisch

Weitere Hauptgänge finden Sie in unsern Wochenspezialitäten



Dultschergnems

Desserts

CHF

Frühling im Glas

Rhabarber | Erdbeere | Crème Anglaise | Champagner

| 11

...

Zitrone & Passionsfrucht

Zitronengras Cremé Brûlée & Passionsfrucht

| 15

...

Brigelser Bauernhof Sorbet

Erdbeer | Himbeer | Zwetschge | Zitrone | Apfel
Hausgemacht -> Cassis | Passionsfrucht

| 4.50

...

Brigelser Bauernhofglace

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

| 4.50

Rahm

| + 1.50

...

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

| 12

...

Eiscaffé

Moccaglace

Tschniti's Haselnüssli | Espresso | Rahm

| 12.50

...

Kaffee Affogato

Vanilleglace mit Espresso

| 8.50

...

Coupe Romanoff

Vanille- & Waldbeerglace
Erdbeeren | Meringues | Rahm

| 12.50

Petta dil di | Tageskuchen

| 6.50

...

Auswahl an Käsespezialitäten (6 Stk.)

Trauben - Senfchutney & Nuss-Früchtebrot

| 19.50



Declaraziuns

Deklarationen

Fleisch

Rind		CH
Bio 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
Kabeljau		Island

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
UrDinkel Mehl	Fam. Haefele, Wittenbach, SG
Käse	Cascharia, Brigels
	Fam. Camenisch, Schluein
Geräucher Saibling	Fam. Capeder, Cumbel
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 aus besten Zutaten hausgemacht. Seien es unsere Gewürzsalze, unser Posta Veglia Rohspeck, Alpschweinschinken oder Hirschsalsiz

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