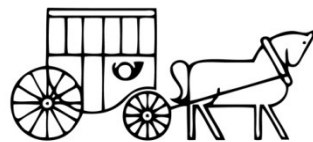


  
**GILDE**  
Restaurants



Schweizerische Gilde  
etablierter Köche

# SOMMIER SPEISEKARTE



**HOTEL ALTE POST BONADUZ**

Das Gasthaus mit Tradition und Stil  
In Familienbesitz seit 1893  
Fam. Bruno und Erna Theus - Wellinger

[www.altepost-bonaduz.ch](http://www.altepost-bonaduz.ch)

## SALATE

---

<b>Grüner Salat</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.80
<b>Lollo- und Eichblattsalat</b> mit gehackten Eiern, französischer Sauce, „Mimosa“	12.50
<b>„Bonaduzer Salat“</b> diverse Blattsalate mit Speckwürfeln, Lachsstreifen und Brotcroûtons	16.50

## SUPPEN

---

<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markbeinscheiben	8.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	8.00
<b>Frische Tomatensuppe</b> mit Gin und Rahmhaube	9.50

## VORSPEISEN

---

<b>Rindfleischcarpaccio</b> garniert mit Waldpilzen, Balsamicodressing und Toast	19.50
<b>„Capuns sursilvans“</b> Bündner Oberländer Krautwickel in Milchsauce, mit Speckwürfeli, Käse und Zwiebeln gratiniert	14.00
<b>„Hubertussalat“</b> knackige Blattsalate mit Speck, Waldpilzen, lauwarmen Rehfleischstreifen & Himbeervinaigrette	17.50
<b>Rinds-Tatar</b> mit Toast und Salatgarnitur	21.00

# BÜNDNER GERICHTE

---

<b>„Mangold Bizochels“</b> hausgemachte Bizochels mit Trockenfleischwürfeli, Mangold und Reibkäse	22.50
<b>„Puschlaver Bizochels“</b> hausgemachte Bizochels mit Buchweizenmehl, diversen Gemüsen, Kartoffeln, Käse und Zwiebeln gratiniert	19.00
<b>„Capuns Sursilvans“</b> hausgemachte Bündner Krautwickel in Milchsauce, mit Speckwürfel, Käse und Zwiebeln gratiniert	23.50

# HAUPTGERICHTE

---

<b>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites</b>	25.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	29.00
<b>Grilliertes Schweinssteak „Café de Paris“</b> mit Butterreis und Gemüseauswahl	29.50
<b>Rindshohrückensteak „Madagaskar“</b> mit grüner pikanter Pfeffersauce und weissem Reis	35.50
<b>Rindsfiletsteak mit würziger Béarnaisesauce</b> Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende mit Schlosskartoffeln und feiner Gemüse garnitur	48.00
<b>Grosses Rindssteak 250g vom Grill</b> auf urchig geschnitzter Holzplatte serviert, mit zwei Saucen und Twister Frites	42.50
<b>Pouletbrustfilet vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Twister Frites	26.50
<b>Red Snapperfilets vom Grill</b> mit Weissweinsauce, Weisser Reis und Gemüsebukett	36.00

# KALTE SOMMERGERICHTE

---

<b>Vitello tonnato</b>	27.50
der hauchdünne Kalbsbraten mit würziger Thunfischmayonnaise Sellerietomate und Pommes frites	
<b>Kaltes Roastbeef</b>	26.50
nach englischer Art mit Tartarsauce und Kartoffelsalat	
<b>Grosse Salatplatte</b>	24.50
mit Merlanfischknusperli und Tartarsauce	
<b>Pikantes Rinds-Tatar ( Portion )</b>	32.00
mit Toast und Butter	
<b>Aerobicteller:</b>	
<b>Grilliertes Kalbssteak</b>	38.50
mit frischen Pfifferlingen auf grosser Salatplatte mit Melone	

# WARMER SOMMERGERICHTE

---

<b>Pilzgratin nach Art des Hauses</b>	24.50
feine Nudeln mit Gemüsestreifen, diversen Waldpilzen und mit Gorgonzola überbacken ( <i>vegetarisch</i> )	
<b>Kutteln an Tomatensauce</b>	23.50
gratiniert mit Bergkäse, Salzkartoffeln	
<b>Würziger Kalbskopf gekocht</b>	22.50
an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Salzkartoffeln	
<b>Maispoulardenbrüstchen</b>	27.50
auf Curryschaum „Florida“ und weißem Reis	
<b>Schweinsfiletmédallions</b>	38.00
mit Gorgonzola auf Safranrisotto und glasiertem Gemüse	
<u>Diätgericht ohne Fettstoff:</u>	
<b>Kalbspaillard vom Grill</b>	36.00
mit feinen Nudeln und Gemüseauswahl	