

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

08.00 - 12.00

<p>Breakfast Burger (vom Rind <i>of beef</i>) mit Tomaten, Käse, Speck und Spiegelei <i>with tomatoes, cheese, bacon and fried egg</i></p>		17
--	---	----

Pancakes (2 Stück) mit Ahornsirup 6
Pancakes (2pieces) with maple syrup

1 Spiegelei mit Speck oder Schinken 5
1 fried egg with bacon or ham

Rührei (von 2 Eiern) mit Speck oder Schinken 7
Scrambled eggs (2eggs) with bacon or ham

Pochiertes Ei Benedict auf Toast und Spinat 8
Poached egg Benedict on toast and spinach


Hüttenkäse/Rauchlachs/Meerrettichschaum 11
Cottage cheese/smoked salmon/horseradish cream

Omelette von 3 Eiern
mit Schinken, Tomaten und Käse 9
Omelette of 3 eggs with ham, tomatoes and cheese

Weisser Bohneneintopf mit Chipolata 8
White bean stew with sausage chipolata

BURGERS

DIE HAUPTDARSTELLER *THE MAIN ACTORS*

PÖSTLI BURGER (hausgemacht von Rind und Schwein) (<i>home-made of beef and pork</i>)		
mit Blattsalat, Tomaten und Essiggurken (<i>with leaf salad, tomatoes and pickled cucumber</i>)		15
mit Käse (<i>with cheese</i>)		16
mit Käse und Bratspeck (<i>with cheese and roasted bacon</i>)		17

BEEF BURGER SCAMORZA

Geräucherter Mozzarella

Erdnuss- Zwiebelsauce, Romanasalat
(*Smoked mozzarella, peanut-onion sauce, romaine lettuce salad*)

16

CHICKEN BURGER

Curry-Joghurt, Ananas, Guacamole
(*Curry-yoghourt, pineapple, guacamole*)

15



LAMM BURGER / LAMB BURGER

Marinierte Gurken, Minze, Paprika Aioli, Fetakäse
(*Marinated cucumbers, mint, paprika aioli, feta cheese*)

17

pöstli corner

NEBENDARSTELLER *BURGER SUPPORTING ACTORS*

Pommes Frites	4
<i>French fries</i>	
Grosse Portion Pommes Frites	8
<i>Big portion French fries</i>	
Krautsalat mit Mango und Koriander 	4
<i>Cabbage salad with mango and cilantro</i>	
Nüsslisalat mit Ei 	12
<i>Lamb's lettuce salad with egg</i>	
mit Ei und Speck	14
<i>with egg and bacon</i>	

EVERGREENS

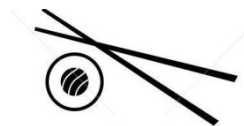
CLUB SANDWICH	23
mit zarter Pouletbrust, Tomaten, Ei, Salat und Speck an Thousand Island Sauce, Pommes Frites <i>with tender chicken breast, tomatoes, egg, salad and bacon thousand Island sauce, French fries</i>	
RINDSTATAR	36
mit Toast und Butter <i>Spicy beef tatar with toast and butter</i>	
kleine Portion / small portion	24
PANIERTES PÖSTLI – JUMBO SCHNITZEL	29
vom Bierschwein mit Pommes frites <i>Breaded Jumbo escalope of beer pork with French fries</i>	

1. Bowl wählen 1. Select bowl

SUPER BOWL SALAD (SALAT) SUPER RICE (REIS) BOWL SPAGHETTONI BOWL

2. Zutaten wählen 2. Select topping

Orange/Feigen/Kürbiskerne <i>orange/figs/pumpkinseeds</i> ✓	15
Saisongemüse/Spiegelei <i>vegetables/fried egg</i> ✓	15
Rauchlachs/Meerrettich <i>smoked salmon/horseradish</i>	17
Pouletscheiben/Ananas / mit rotem Curry <i>chicken stripes/pineapple / red curry</i>	19
Rindsscheiben "Café de Paris" <i>beef slices "Café de Paris"</i>	24
Kalbsscaloppine/Champignonrahmsauce <i>Veal scaloppine/champignon-cream sauce</i>	25
Spaghettoni "Pöstlinesca" Olivenöl/schwarze Oliven/Tomatenwürfel/ Knoblauch/Peperoncino/Petersilie/Kapern ✓ <i>Olive oil/black olives/tomato dices/garlic Peperoncino/parsley/capers</i>	21
mit Sardellen <i>with anchovies</i>	24



HAUSGEMACHTE/HOMEMADE SUSHI

SUPER SUSHI BOWLS

Reis Bowl mit hausgemachten

Sushi, Nigiri, Maki und mehr...

35

Rice bowl with homemade sushi, nigiri, maki and more ...

SUSHI BALLS (BÄLLE)

28

Hausgemachten Sushi-Bälle

Homemade sushi balls

NAGANO MENU

35

4 California Rolls, 4 Florida Rolls, 4 Regenbogen Rolls

4 California rolls, 4 Florida rolls, 4 rainbow rolls

TOKIO MENU

41

8 California Rolls

Mixed Sashimi (3 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Kingfisch)

8 California rolls

mixed sashimi (3 salmon, 2 tuna, 2 kingfish)

OSAKA MENU

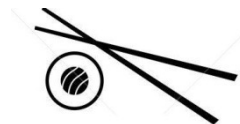
41

2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri, 2 Kingfisch Nigiri

2 Crevetten Nigiri, 2 Futomaki, 2 California Rolls, 2 Thunfisch Rolls

2 tuna nigiri, 2 salmon nigiri, 2 kingfish nigiri, 2 shrimp nigiri

2 futomaki, 2 California rolls, 2 tuna rolls



HAUSGEMACHTE/HOMEMADE SUSHI

URAMAKI

4 Stk. / 4 pieces 14
8 Stk. / 8 pieces 24

California Roll
Regenbogen Roll / *Rainbow roll*
Florida Roll
Thunfisch Roll / *Tuna roll*
Philadelphia Roll
Unagi Roll

NIGIRI

Lachs Nigiri 2 Stk. 8
Salmon nigiri / 2 pieces

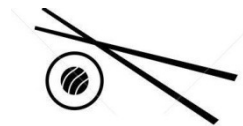
Thunfisch Nigiri 2 Stk. 9
Tuna nigiri 2 pieces

Unagi (geräucherter Aal) Nigiri 2 Stk. 8
Unagi (smoked eel) nigiri 2 pieces


Kingfisch Nigiri 2 Stk 11
King fish nigiri 2 pieces

Crevetten Nigiri 2 Stk 8
Shrimp nigiri 2 pieces

Inari (süßes Tofu) Nigiri 2 Stk 7
Inari (sweet tofu) nigiri 2 pieces



HAUSGEMACHTE / HOMEMADE SUSHI

FUTO MAKI 5 Stk. / 5 pieces
Vegetarisch  12
Vegetarian

SASHIMI

Thunfisch (8 Stk.) 35
Tuna (8 pieces)

Lachs (8 Stk.) 30
Salmon (8 pieces)


Kingfisch (8 Stk.) 38
King fish (8 pieces)

Gemischt (4 Thunfisch, 5 Lachs, 3 Kingfisch) 41
Mixed (4 tuna, 5 salmon, 3 king fish)

TATAKI

Thunfisch Tataki mit Wakame Salat und Ponzu Sauce 24
Tuna tataki with Wakame salad and Ponzu sauce

GRÜNZEUGS / GREENS

Edamame Salat (grüne Sojabohne)  8
Edamame Salad (green soybean)

Gomo Wakame Salat (Seegras)  8
Gomo Wakame Salad (seaweed)

BÜNDNER KLASSIKER

GRISONS CLASSICS



Äpler Rösti

mit Bergkäse und Spiegelei

*Alpine roesti with mountain cheese
and fried egg*

19

Zigeuner Rösti

mit pikanten Rindfleischstreifen

Gypsy roesti with stripes of beef

29

SUPPEN / SOUPS

Währschafte Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

mit Engadiner Wurst

with Engadine sausage

11

15

Kokos- Currysuppe mit gebratenem Poulet

Coconut-curry soup with roasted chicken

14

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

Champagne Nicolas Feuillatte Brut	Glas	1dl	12
Prosecco La Tordera	Glas	1dl	9
Aperol Sprizz	Glas	1dl	12
Hugo	Glas	1dl	13

APÉRITIFS

Vermouth weiss, rot	15.5%	4cl	7
Campari	23.0%	4cl	8
Campari Orange			9
Cynar	15.5%	4cl	8
Cynar Orange			9
San Bitter			6

pöstli corner

WEINE *WINES*

Gesprizter weiss	Glas	1,5dl	9
------------------	------	-------	---

WEISSWEIN *WHITE WINE*

Maienfelder Chardonnay, Grisons	1dl	8
Weinbau Markus & Sonja Lampert, Schweiz	75cl	52

Pinot Grigio Grivo DOC	1dl	6
Volpe Pasini, Friual, Italien	75cl	42

Vernaccia di San Gimignano DOCG	1dl	7
Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Italien	75cl	49

ROSÉWEIN *ROSÉ WINE*

Château Minuty Gassin	1dl	7
M de Minuty rosé AOP, Provence	75cl	49

ROTWEIN *RED WINE*

Maienfelder Selection Auslese, Grisons	1dl	8
Weinbau Markus & Sonja Lampert, Schweiz	75cl	52

Primitivo di Manduria DOC	1dl	7
Contessa Carola, Puglia, Italien	75cl	49

Brentino Veneto IGT, Maculan	1dl	7
Maculan, Italien	75cl	49

Jero Rouge 13	1dl	7
Castilla y León, Duero, Spanien	75cl	49

pöstli corner

BIER *BEER*

Schützengarten Edelspez Premium	3,3dl	5
Schützengarten Panaché	3.3dl	5
Monsteiner Huusbier (hell)	3.3dl	6
Monsteiner Wätterguoge (dunkel)	3.3dl	6
Becks Beer	3.3dl	6
Becks GREEN LEMON	3.3dl	6
Löwen Weisse Hefe Weissbier	5dl	8
Weisser Engel Hefe Weissbier	5dl	8
Swiss Stout (5,7 Vol.%) Schützengarten	3,3dl	6
Indian Pale (6,8 Vol.%) Schützengarten	3,3dl	6
Kirin Ichiban Japan	3,3dl	6
Schützengarten alkoholfrei	3,3dl	4.5

MINERAL – SÜSSWASSER *MINERAL WATER*

Passugger, Allegra	3dl	5
San Pellegrino	5dl	6
Aqua Panna	5dl	6
Apfelsaft süss	3dl	5
Coca Cola, Cola Zero	3dl	5
Fanta, Sprite	3dl	5
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	2dl	5
Rivella rot, blau, grün	3dl	5
Ice Tea	3dl	5
Shorley	3dl	5
Arizona Erfrischungs Tees (Green Tea, Pomegranate, Blueberry)	5dl	6
Red Bull	2,5dl	6

VODKA – GIN – RUM – TEQUILA

Ketel One Vodka	40.0%	4cl 70cl	10 160
Cîroc Ultra-Premium Vodka	40.0%	4cl 70cl	13 210
Grey Goose Premium Vodka	40.0%	4cl 70cl	13 210
Tanqueray London Dry Gin	43.1%	4cl 70cl	10 160
Bombay Sapphire Gin	40.0%	4cl 70cl	10 160
Hendrick's Gin	41.4%	4cl 70cl	12 195
Bacardi Superior	40.0%	4cl 70cl	10 160
Bacardi Reserva	40.0%	4cl 70cl	10 160
Havanna Club Añejo 7y Rum	40.0%	4cl 70cl	11 175
Tequila José Cuervo	38.0%	4cl 70cl	10 160
Zusätze in Flaschen (3dl/2dl):			4

pöstli corner

GRAPPA

Grappa Veltliner	40%	2cl	5.5
Grappa di Brunello MO	42%	2cl	12.5

WHISKIES

J. Walker Red Label	40%	4cl	10.50
Oban	40%	4cl	17
Jack Daniels	43%	4cl	12

DIGESTIF

Braulio	21%	4cl	8
Averna	29%	4cl	8
Jägermeister	35%	4cl	8
Sambuca	40%	4cl	8
Röteli	22%	4cl	7
Baileys	17%	4cl	7
Heuschnaps	25%	4cl	7

KAFFEE – TEE – HEISSGETRÄNKE

COFFEE – TEA – HOT – HOT DRINKS

Kaffee, Kaffee Hag, Espresso, Espresso Hag		4.5
Cappuccino		5
Latte Macchiato		6
Schwarztee, Kräutertee		4.5
Schokolade, Ovomaltine		4.5
Flämli		7.5
Heu Luz		7.5
Kaffee Luz		7.5
Coretto Grappa		7.5
Irish Coffee		12
Jagatee, Glühwein		6.5

UNSERE SOZIALE VERPFLICHTUNG

Unsere Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Seit 2004 bieten die Morosani Hotels Schweizerhof und Post in Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola jungen Menschen mit Handicap die Möglichkeit, sich zu qualifizierten Berufsleuten in der Hotellerie ausbilden zu lassen. Erfreulicherweise haben bereits über 40 Absolventinnen und Absolventen ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Wir fördern die Stärken der Lernenden, arbeiten gezielt an ihren Schwächen und bereiten sie so individuell auf die gesellschaftliche Integration vor.

Vielleicht werden auch Sie von einer sich in Ausbildung befindenden Restaurationsangestellten des Ausbildungszentrums La Capriola Davos bedient.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit und en Guata.

OUR SOCIAL RESPONSIBILITY

Our collaboration with the La Capriola Foundation

Since 2004, the Morosani Hotels Schweizerhof and Post, in cooperation with the La Capriola Foundation, have been offering young people with a handicap the opportunity to become qualified professionals in the hotel industry. We are pleased that more than 40 graduates have successfully completed their training.

We promote the strengths of these learners, work on their weaknesses and prepare them individually for social integration. Perhaps you will also be served by a restoration staff of the Training Centre La Capriola Davos. Thank you for your attention and enjoy your meal.