

Speisen und Getränke

food and drinks



NH Gastro GmbH
Restaurant & Bar Alte Post
Nathalie & Antonio mit Shanaya Hoffmann
Berglistutz 4
7270 Davos Platz
079 949 41 91
info@altepostdavos.ch
www.altepostdavos.ch

**Nathalie Hoffmann erfüllt sich einen Traum:
Gastronomin aus Leidenschaft**

Die 8. und letzte Saison

Als Powerfrau war Nathalie Hoffmann mit ihrem gut eingespielten Team aus dem wunderschönen Seehotel Baumgarten in Kehrsiten, Nidwalden genau die richtige Ansprechperson für die Davos Klosters Bergbahnen AG. Das Angebot, die Alte Post in Davos zu übernehmen kam überraschend und doch genau richtig. Diverse Situationen im elterlichen Betrieb (Zufahrt, Schifffahrt, Baustellen und Bürgenstock) veranlassten die engagierte Nathalie Hoffmann zum Umstrukturieren.

Im Jahr 2015 wurde das Seehotel Baumgarten zum Sommerbetrieb und die Alte Post zum Winterbetrieb. Für Nathalie war Davos schon immer ihre zweite Heimat. Als ehemalige Mitarbeiterin vom Bolgen Plaza vermisste sie im Sommer oft die Winterstimmung und die schöne Lage sowie den Schnee und die Stimmung in Davos.

Der Abschied fällt nicht leicht – dies ist die letzte Saison für Nathalie in Davos. Das ganze Alte Post Team bedankt sich herzlich bei allen Gästen der letzten 8 Jahre. Nathalie konzentriert sich nach dieser Wintersaison auf ihren Sommerbetrieb Seehotel Baumgarten und freut sich, Sie auch dort bald begrüßen zu dürfen.





SEEHOTEL

Baumgarten

Sommerbetrieb in Nidwalden

MB Betriebs AG
Seehotel Baumgarten
Familie Hoffmann
Baumgarten 4
6365 Kehrsiten
041 610 77 88
info@seehotelbaumgarten.ch
www.seehotelbaumgarten.ch

Willkommen im Seehotel Baumgarten am Vierwaldstättersee. Am Fusse des Bürgenstocks gelegen bietet unser ruhiges Hotel etwas für jeden Geschmack. Der ungehinderte Blick über den See entspannt die Seele, unsere Spezialitäten verwöhnen die anspruchsvollsten Gaumen, unsere verschiedenen Säle bieten Raum für Familien- sowie Betriebsanlässe. Interessante Ausflüge rund um Luzern sind bequem von Kehrsiten aus zu machen.



Vorspeisen

starters

Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachter Flädli CHF 11.50
Strong beef bouillon with homemade pancakes

Tomatensuppe mit Gin, Rahm und Croûtons CHF 12.50
Tomato soup with gin, cream and croûtons

Gemischter Wintersalat mit Croûtons, in der Schüssel serviert CHF 12.50
Mixed winter salad served in a bowl and croûtons

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons CHF 15.50
Corn salad with bacon, eggs and croûtons

CAPRESE CHF 18.50
Tomaten mit Büffel Mozzarella an Balsamicocrème und Rucolasalat.
Tomatoes with Buffalo Mozzarella with crema di balsamico and argula salad

Beefsteak Tatar *Nature*
zum selbst würzen dazu servieren wir Toast und Butter
Beefsteak tatar *Nature*
to spice on your own, served with toast and butter

Vorspeise starter	120gr.	CHF	24.00
Hauptgang main course	200gr.	CHF	34.00

Hauptspeisen

main course

Stefan`s Lasagne al forno alla bolognese CHF 28.00
Stefan`s Lasagne oven-baked in Bologna style (with meat)



„Der Poststempel“ Schweins Cordon-Bleu CHF 34.50
Bauernschinken und Davoser Alpkäse
grillierter Broccoli und Pommes Frites

“The postmark” Pork Cordon Bleu with farmer’s ham and Davos alpine cheese, grilled broccoli and french fries



Kalbsgeschnetzeltes „Nidwaldner Art“ CHF 39.50
Äpfel, Baumnüsse und Chrüterschnaps,
Hausgemachte Spätzli

Thin strips of veat, cooked in a creamy sauce served with herb spirit, apples, walnuts and homemade spaetzle

Rindsfilet Mittelstück vom Grill, 150 gr. CHF 48.00
Hausgemachte Kräuterbutter 300 gr. CHF 69.00

Gemüse vom Grill und Pommes Frites
Grilled beef fillet with homemade herb butter, grilled vegetables and french fries

Vegetarisch

vegetarian

Stefan`s Gemüselasagne al forno CHF 27.00
Stefan`s Lasagne oven-baked with vegetables

Gemüsespätzli mit Parmesansplitter CHF 29.50
mit Champignonsauce
Vegetables spaetzle with mushroom-sauce

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mwst

Käsespezialitäten

cheese specials



Käse Fondue,, Alte Post"
à discrétion, ab 2 Personen
cheese fondue

pro Person CHF 34.50



Alpenkräuter Fondue
à discrétion, ab 2 Personen
alpine herbs fondue

pro Person CHF 36.50



Speck & Champignons Fondue
à discrétion, ab 2 Personen
bacon and mushroom fondue

pro Person CHF 40.50



Cordon-Bleu Fondue
à discrétion, ab 2 Personen
inkl. 1 Kalbsschnitzel paniert
à 120 gr. pro Person
fondue cordon bleu (veal)

pro Person CHF 46.50



Trüffel Fondue
à discrétion, ab 2 Personen
truffle fondue

pro Person CHF 58.50

Zu allen Fondues servieren wir Brot, Gschwellti und Mixed Pickles
all fondues are served with bread, jacket potatoes, mixed pickles

Die Preise verstehen sich pro Person und à discrétion
prices are per person and à discretion

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt



Pizza

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano	CHF 19.90
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano	CHF 21.90
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas und Vorderschinken und Oregano	CHF 23.90
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und Oregano	CHF 23.90
Pizza Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und frische Champignons	CHF 24.90
Pizza Mama-Nathalie Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mascarpone, Oliven und Zwiebeln	CHF 26.90
Pizza 4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken und Oliven	CHF 26.90
Pizza Napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano und Knoblauch	CHF 26.90
Pizza *7 Jahre Alte Post* Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter und Oregano	CHF 27.90
Pizza Corona (gedeckt) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons und Oregano	CHF 27.90
Pizza Tonino Tomaten, Mozzarella, Speck, Spiegelei und Zwiebeln	CHF 27.90
Pizza Greta Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Peperoni, Zucchini, Oliven und Oregano	CHF 27.90
Pizza Davos Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oliven und Oregano	CHF 27.90
Wunschkpizza	CHF 19.90
Pro Beilage	+ CHF 3.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Wein im Offenausschank

Wine by the glass

Weisswein / White wine			1dl	
Malans Riesling-Sylvaner AOC CH - Cottinelli, GR	2021	CHF	8.00	
Piemonte Chardonnay I - Castel Boglione – Azienda Agricola Poggio	2018	CHF	7.50	
Rotwein / Red wine			1dl	
Maienfeld Pinot Noir AOC CH - Cottinelli, GR	2021	CHF	8.00	
Barbera d’Asti DOCG Superiore I - Castel Boglione – Azienda Agricola Poggio	2016	CHF	7.50	
Adeo Bolgheri DOC I – Campo alla Sughera Toscana	2020	CHF	9.00	
Schaumwein / Sparkling wine			1dl	7.5dl
Prosecco *Alte Post*		CHF	9.50	60.00
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner		CHF	15.50	98.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Champagner		CHF		139.00

Wenn ein Jahrgang ausgetrunken ist,
servieren wir Ihnen gerne den Folgejahrgang

As soon as a age group is finished,
we will gladly serve you the following one

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Weisswein

White wine

SCHWEIZ / SWITZERLAND

Graubünden

Riesling-Sylvaner Malans AOC 2021 CHF 51.00
Cottinelli

Pinot Gris Graubünden AOC 2019/20 CHF 56.00
Cottinelli

Wallis

Fendant „Les Mazots“ AOC 2020 CHF 51.00
Maurice Gay

Heida du Valais, Valais d' Or AOC 2021 CHF 54.00
Maurice Gay

Waadt

Cure d'Attalens blanc AOC 2020 CHF 57.00
Obrist

ITALIEN / ITALY

Piemonte Chardonnay 2018 CHF 51.00
Castel Boglione
Azienda Agricola Poggio

Arneis Langhe DOC 2021 CHF 55.00
Luca Bosio

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt

Rotwein

Red wine

SCHWEIZ / SWITZERLAND

Graubünden

Maienfeld Pinot Noir AOC Cottinelli	2018/19		CHF	52.00
--	---------	--	-----	-------

Marschallgut P.N. Reserve AOC Cottinelli	2018/19		CHF	71.00
---	---------	--	-----	-------

Tessin

Merlot Ticino DOC Baiocco Guido Brivio	2020		CHF	68.00
---	------	--	-----	-------

ITALIEN / ITALY

Piemont

Barbera d'Asti DOCG Superiore Castel Boglione - Azienda Agricola Poggio	2018/19		CHF	51.00
--	---------	--	-----	-------

Veneto

Ripasso Valpolicella Superiore DOC Maso Maroni	2019/20		CHF	58.00
	2017/20	150cl	CHF	108.00
	2016	300cl	CHF	198.00

Valtellina

Numero Uno - N°1 IGT Plozza Vini	2017/18		CHF	98.00
-------------------------------------	---------	--	-----	-------

Toscana

Adeo Bolgheri DOC Campo alla Sughera	2020	75cl	CHF	67.00
	2020	150cl	CHF	127.00
	2015/16	300cl	CHF	242.00
	2015/16	600cl	CHF	452.00
	2016	12Lit.	CHF	892.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
 Menüänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
 Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Rotwein

Red wine

ITALIEN / ITALY

Sizilien

Nero d' Avola DOC Regiettere Musita Sicilia	2019	CHF	57.00
---	-------------	------------	--------------

SPANIEN / SPAIN

Summum Barahonda Yecla	2018/19	CHF	57.00
Mauro Tinto Bodega Mauro Castilla y León DOC	2020	CHF	79.00
Aalto Tinto Ribera del Duero DO	2020	CHF	89.00
	2020	150cl CHF	175.00
Hacienda Monasterio Tinto Cosecha Ribera del Duero DOC	2020	CHF	93.00

ARGENTINEN / ARGENTINA

Colome Malbec Estate Bodega Colome	2019	CHF	56.00
--	-------------	------------	--------------

Warme Getränke

Espresso	CHF	5.50
Kaffee Creme	CHF	5.50
Doppelter Espresso	CHF	6.20
Tee	CHF	5.00

Kaffee mit Geist

Schnaps	Vol%		
Willisauer - Kernobst	37.5	CHF	8.00
Willisauer - Kirsch	37.5	CHF	8.00
Willisauer - Zwetschgen	37.5	CHF	8.00
Willisauer - Chrüter	37.5	CHF	8.00
Willisauer - Williams	37.5	CHF	8.00
Willisauer - Holdrio	40.0	CHF	9.00
Willisauer - Jägertee	40.0	CHF	9.00
Willisauer - Minzätee-Zwetschgen	40.0	CHF	9.00
Glühwein - Punsch	36.0	CHF	9.00
Kafi Flämmli	37.5	CHF	9.50
Coretto Grappa	43.0	CHF	9.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Digestif

Grappa	Vol%		2 cl
Paesanella Chardonnay, Brunello, Barolo	41.0	CHF	11.50
Paesanella Amarone Barrique / Barbera Barrique	41.0	CHF	13.50
Nonino Riserva 5 years	43.0	CHF	17.50
Calvados	Vol%		2cl
Calvados Selection Morin	40.0	CHF	9.50
Cognac	Vol%		2cl
Remy Martin VSOP	40.0	CHF	9.00
Brandy	Vol%		2cl
Vecchia Romagna	38.0	CHF	8.50
Whisky Single Malt	Vol%		4cl
Oban - little boy	43.0	CHF	17.50
Macallan 12 years	40.0	CHF	19.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt

Softdrinks

„Alte Post“ Tafelwasser mit oder ohne Gas (aus unserer Quelle)	50cl	CHF	6.00
	100cl	CHF	10.50
Hahnenwasser	50cl	CHF	3.50
	100cl	CHF	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Sprite, Rivella rot/blau, Ramseier Apfelschorle Ice Tea lemon	33cl	CHF	5.50
Möhl Trüeb Moscht A-frei	50cl	CHF	6.20
Ramseier Orangensaft	30cl	CHF	5.50
Michel Tomatensaft	20cl	CHF	5.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	5.50
Schweppes Ginger Ale	20cl	CHF	5.50
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	5.50
Red Bull	25cl	CHF	6.00
San Bitter	10cl	CHF	6.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Bier

Offenbier

Stange „Calanda“	30cl	CHF	5.00
Stange Panache „Calanda“	30cl	CHF	5.00
Chübel „Calanda“	50cl	CHF	7.00
Chübel Panache „Calanda“	50cl	CHF	7.00

Flaschenbier

Vol%

Erdinger Alkoholfrei	0.0	33cl	CHF	6.00
Möhl Trüb Saurer Most	4.0	50cl	CHF	7.00
Erdinger Weissbier	5.3	50cl	CHF	8.00

Apero

Aperitif / Bitter

Vol%

Martini bianco / rosso	15.0	4cl	CHF	7.50
Cynar	16.5	4cl	CHF	7.50
Campari Bitter	23.0	4cl	CHF	7.50
Sherry Fino Tio Pepe	15.0	5cl	CHF	8.50

Spritzer

Gespritzter Weisswein süss / sauer	CHF	7.50
Aperol Sprizz	CHF	12.50
HUGO	CHF	13.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt

Spirituose

Vodka Pure	Vol%			
Absolut Vodka	40.0	4cl	CHF	12.00
<hr/>				
Rum White/Brown	Vol%			
Bacardi Carta Blanca	37.5	4cl	CHF	11.00
Havana Club Anejo Especial	40.0	4cl	CHF	12.00
<hr/>				
Whisky	Vol%			
Ballantine's Finest	40.0	4cl	CHF	11.00
Jack Daniels - Old No.7	40.0	4cl	CHF	11.00
Chivas Regal 12 Years	40.0	4cl	CHF	12.00
<hr/>				
Gin	Vol%			
Bombay Sapphire	40.0	4cl	CHF	13.00
Hendricks	41.4	4cl	CHF	14.00
Gin27	43.0	4cl	CHF	14.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Spirituose

Likör	Vol%			
Jägermeister	35.0	4cl	CHF	6.00
Bündner Röteli	22.0	4cl	CHF	6.00
Bündner Rahmröteli	17.0	4cl	CHF	6.00
Braulio	21.0	4cl	CHF	6.00
Appenzeller	29.0	4cl	CHF	6.00
Casoni Amaretto	28.0	4cl	CHF	8.00
Bailey's Irish Cream	17.0	4cl	CHF	8.00
Passoa	17.0	4cl	CHF	10.00
Malibu	21.0	4cl	CHF	10.00
Willi Saurer Apfel	16.0	4cl	CHF	6.00
Willi Süsler Apfel	20.0	4cl	CHF	6.00
Zekilla Zimt	20.0	4cl	CHF	6.00
Molinari Sambuca	40.0	4cl	CHF	6.00
Tequila	Vol%			
Sauza – Silver	38.0	4cl	CHF	7.00
Williams	Vol%			
Williamine Morand	43.0	2cl	CHF	8.00
La Vieille	Vol%			
Vieille Prune Fassbind	40.0	2cl	CHF	8.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt

Spirituose

Trojka	Vol%			
Pure Grain	40.0	4cl	CHF	10.00
Red	24.0	4cl	CHF	10.00
Black	17.0	4cl	CHF	10.00
Blue	20.0	4cl	CHF	10.00
Green	17.0	4cl	CHF	10.00
Freak (Shot)	17.0	4cl	CHF	7.00
Zusätze (Mineral)		plus	CHF	3.50
Zusätze (Säfte / Red Bull)		plus	CHF	4.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal
 Menüänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet
 Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt