



POSTHOTEL
valbella*



GENUSS WERKSTATT

KREATIV. EHRlich. WEITERGEDACHT.

ENTDECKEN SIE AUCH



PIZZA ATELIER
crafted in Valbella



SWEET WORLD
Desserts & Sweet Endings

VIEL FREUDE BEIM ENTDECKEN.



KLEINE KREATIONEN



Grüner Salat

Blattsalate · Kräuter

Wahlweise mit Dressing:

French / House / Balsamico

13.–



Gemischter Salat

Marktfrische Salate · saisonales Gemüse · Kräuter

Wahlweise mit Dressing:

French / House / Balsamico

15.–



Caesar Salad "Posthotel"

Mini-Lattich · Speck · Parmesan · Tomate

Wahlweise mit:



Pouletbrust

12.–



Crevetten

16.–

18.50



2

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.



WERKSTATT EXPERIENCES



Carpaccio "Old School"

Dünn geschnittenes Rindsfilet · Rucola · Aioli ·
Pinienkerne · Tomate · Parmesan

26.50



Bruschetta "All In"

Kirschtomaten · Lardo ·
gerösteter Knoblauch

18.50



Ziegenkäse Crème Brûlée

Karamellisierte Birnen · Salatbouquet ·
Baumnüsse

24.50



Classic Caprese

Gartentomaten · Büffelmozzarella ·
Rucola · Basilikum · Pinienkerne

19.50



Alpen-Tatar

Rind · Senf · Gurke · Wachtelei · Toast

Wahlweise

KLEIN

70 g

28.—

für die kleine Lust

GROSS

140 g

37.—

für den grossen Genuss



SUPPEN



Rüabli-Kokos Suppe

Melone · feine Kräuter

13.50



Geräucherte Peperoni Suppe

Scamorza · Olivenöl

15.50



Tages-Suppe

Preis tagesabhängig

Tagespreis



*Frisch. Saisonal.
Mit Liebe gekocht.*

FRAGEN SIE UNSER TEAM
NACH DER HEUTIGEN SUPPE.




ZWISCHENGÄNGE ODER HAUPTGANG



Acquerello Risotto 
Gartentomaten · Kräuteröl

klein 22.50
gross 27.50



Safran-Kartoffel Gnocchi 
Heidner Rahm · alpine Kräuter

klein 24.–
gross 29.–



Spaghetti Chitarra 
Hausgemachtes Basilikum-Pesto ·
Pinienkerne · Parmesan

klein 22.50
gross 27.50

WAHLWEISE ERGÄNZEN MIT



Burrata
+9.50



Crevetten
+16.00



Pouletbruststreifen
+12.00



HAUPTGÄNGE



Classic Tagliata

Argentinisches Weiderind · Ofenkartoffeln ·
Rucola · Datteltomaten · Parmesan

42.50



Piccata alla Milanese

“Swiss Prime” Kalb · hausgemachte Spaghetti ·
Tomatensauce · saisonales Gemüse

43.50



★ WERKSTATT SIGNATURE ★

Posthotel Cheese Burger

160 g Swiss Beef · Cheddar · Lattich ·
geröstete Zwiebeln · Tomate · Gurke ·
BBQ-Sauce · Haussauce ·
Laugen-Brioche Bun · Country Fries

BEST
SELLER

SINGLE
32.–

DOUBLE BEEF
40.50



Filet vom Argentinischen Weiderind

Portweinjus · Kartoffelstock ·
Gartengemüse

59.50



Wiener Schnitzel vom Kräuterschwein

Zitrone · Aioli · Gemüse · Country Fries

29.50

PIZZA ATELIER

crafted in Valbella



72 STUNDEN REIFUNG

Zeit, die man schmeckt.
Für mehr Aroma, bessere
Verträglichkeit und einen
unverwechselbaren
Geschmack.



LUFTIGER TEIG

Leicht, luftig und
außen knusprig.
Die perfekte Balance aus
Handwerk, Zeit und
Leidenschaft.



HANDCRAFTED IN VALBELLA

Mit Herz, Hand und
Erfahrung gefertigt.
Jede Pizza ein Unikat –
ein Stück Valbella auf
dem Teller.



AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

Beste Zutaten,
sorgfältig ausgewählt.
Für den Hammer Taste,
den man nicht vergisst.

HANDGEMACHT. EHRlich. LEIDENSCHAFTlich.

Willkommen im Pizza Atelier.



GLUTEN FREIE ALTERNATIVEN ERHÄLTlich





PIZZA

A TELIER

crafted in Valbella



FOCACCIA ATELIER

RIVOLTA VERDE MEDITERRANEA (V) 22.50

Hummus | marinierte Tomaten | Feta |
Ofengemüse | Knoblauch | grüne Oliven | Rucola

PARMA-NANA 23.50

Olivenöl | Parmaschinken | Parmesan |
Rucola | Oregano



RIVOLTA VERDE

UNSERE VEGANE LINIE

100% pflanzlich. 100% Geschmack.
Frisch, kreativ und mit Leidenschaft
entwickelt. Rivolta Verde steht für
moderne Pizza-Kultur aus Valbella.

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.



POSTHOTEL
valbella

PIZZA ATELIER

crafted in Valbella



CLASSICS

PIZZA MARGHERITA Tomatensauce Mozzarella Basilikum	20.00
PIZZA NAPOLETANA Tomatensauce Mozzarella Sardellen Kapern	24.00
PIZZA TONNO Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	26.00
PIZZA SALAMI Tomatensauce Mozzarella Salami	23.00
PIZZA PROSCIUTTO Tomatensauce Mozzarella Schinken	23.00

Gefüllt und goldbraun gebacken.

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.




POSTHOTEL
valbella

PIZZA ATELIER

crafted in Valbella

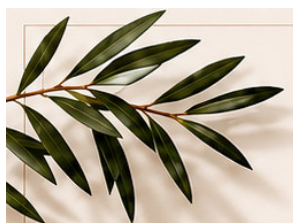
CLASSICS

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons	25.00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce Mozzarella Käliemischung	26.00
PIZZA DIAVOLO Tomatensauce Mozzarella pikante Salami Peperoni Oliven	26.00
PIZZA RIVOLTA VERDE (V) Tomatensauce Hummus Ofengemüse Zwiebeln Rucola Knoblauch Chili	29.00
PIZZA VERDURE Tomatensauce Mozzarella diverses Gemüse	28.00
PIZZA CALZONE (GESCHLOSSEN) Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons	26.00

Gefüllt und goldbraun gebacken.

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.





PIZZA

ATELIER

crafted in Valbella



SIGNATURES

★ MOST WANTED

PIZZA SOFIA LOREN 28.00

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami |
Mascarpone | Rucola | Parmesan

Creamig. Pikant. Legendär.

👑 CHEF SIGNATURE

PIZZA POSTHOTEL „SURF & TURF“ 34.50

Tomatensauce | Mozzarella | Black Tiger |
Rinderfiletstreifen | Aioli | Rucola

Unsere hausgemachte Kreation aus dem Atelier.

PIZZA CAMPAGNOLA 28.00

Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Ei | Schinken | Zwiebeln

PIZZA ALEXANDER 29.00

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

PIZZA HAWAII 25.00

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas

PIZZA CASA NOSTRA 28.00

Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Zwiebeln |
Gorgonzola | Knoblauch

PIZZA PRINCIPESSA (BIANCA) 28.00

Artischocken | Auberginen | Tomaten | Peperoni |
Mascarpone | Büffelmozzarella

EMPFEHLUNG AUS DEM ATELIER

Unsere Kreationen werden laufend
an saisonale Produkte und frische
Zutaten angepasst.



REGIONALE ZUTATEN

Wir verwenden ausgewählte Zutaten
von regionalen Produzenten und
Partnern.



AUS DEM STEINOFEN

Unsere Pizzen werden bei hoher Hitze
im Steinofen gebacken – für den perfekten
knusprigen Rand und authentischen Geschmack.

Buon Appetito!

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.



PIZZA ATELIER
crafted in Valbella



POSTHOTEL
valbella*



GENUSSWERKSTATT



ALLERGENE & HERKUNFTSDEKLARATION

IHRE SICHERHEIT UND UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

LEGENDE ALLERGENE

1	Glutenhaltiges Getreide
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnüsse
6	Soja
7	Milch / Laktose

8	Schalenfrüchte / Nüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesam
12	Schwefeldioxid / Sulfite
13	Lupinen
14	Weichtiere

ÜBERSICHT



GENUSSWERKSTATT

Alle Allergene unserer Vorspeisen, Salate und Hauptgänge der GenussWerkstatt.

Seite 2



PIZZA ATELIER

Alle Allergene unserer Pizzen, Focaccia und Spezialitäten.

Seite 3



HERKUNFTSDEKLARATION

Transparenz ist uns wichtig. Alle Informationen zu Herkunft unserer Produkte.

Seite 4

 **KLEINE KREATIONEN**

Grüner Salat	10
Gemischter Salat	10
Caesar Salad "Posthotel"	3, 4, 7, 10
+ Pouletbrust	-
+ Crevetten	2

 **WERKSTATT EXPERIENCES**

Carpaccio "Old School"	3, 7, 8
Bruschetta "All In"	1
Ziegenkäse Crème Brûlée	3, 7, 8
Classic Caprese	7, 8
Alpen-Tatar	1, 3, 10

 **SUPPEN**

Rübli-Kokos Suppe	7
Geräucherte Peperoni Suppe	7
Tages-Suppe	Tagesabhängig



GENUSSWERKSTATT

ALLERGENE

 **ZWISCHENGÄNGE ODER HAUPTGANG**

Acquerello Risotto	7
Safran-Kartoffel Gnocchi	1, 3, 7
Spaghetti Chitarra	1, 7, 8

WAHLWEISE ERGÄNZEN MIT



Burrata
7



Crevetten
2



Pouletbruststreifen
-

 **HAUPTGÄNGE**

Classic Tagliata	7
Piccata alla Milanese	1, 3, 7
Posthotel Cheese Burger  160 g Swiss Beef · Cheddar · Lattich · geröstete Zwiebeln · Tomate · Gurke · BBQ-Sauce · Haussauce · Laugen-Brioche Bun · Country Fries	1, 3, 7, 10
Filet vom Argentinischen Weiderind	7
Wiener Schnitzel vom Kräuterschwein	1, 3



HINWEIS

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Für detaillierte Informationen stehen Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.



PA

PIZZA ATELIER

ALLERGENE

FOCACCIA ATELIER

RIVOLTA VERDE MEDITERRANEA (V)	1
PARMA-NANA	1, 7

SIGNATURES

★ MOST WANTED

PIZZA SOFIA LOREN	1, 7
-------------------	------

👑 CHEF SIGNATURE

PIZZA POSTHOTEL „SURF & TURF“	1, 2, 7
PIZZA CAMPAGNOLA	1, 7, 12
PIZZA ALEXANDER	1, 7
PIZZA HAWAII	1, 7
PIZZA CASA NOSTRA	1, 7
PIZZA PRINCIPESSA (BIANCA)	1, 7

CLASSICS

PIZZA MARGHERITA (L)	1, 7
PIZZA NAPOLETANA	1, 4, 7
PIZZA TONNO	1, 4, 7
PIZZA SALAMI	1, 7
PIZZA PROSCIUTTO	1, 7
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	1, 7
PIZZA QUATTRO FORMAGGI (L)	1, 7
PIZZA DIAVOLO	1, 7
PIZZA RIVOLTA VERDE (V)	1
PIZZA VERDURE (L)	1, 7
PIZZA CALZONE (GESCHLOSSEN)	1, 7



HINWEIS

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Für detaillierte Informationen stehen Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.