

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEGUSTATIONSMENÜ

### GEGRILLTES HAMACHI

*Teriyaki Sauce – Buttermilch Dashi – Schnittlauch – Nori Chips*

\*\*\*

### WILD CONSOMMÉ DOUBLE

*Waldorfsalat – Perigord Trüffel*

\*\*\*

### SCHWEINEBAUCH FIVE SPICE (5. Gang)

*Geräucherte Hollandaise – Umami Bouillon – Sesam – Kresse – Daikon Rettich*

\*\*\*

### GOTTHARD ZANDER (6. Gang)

*Muschel Beurre Blanc – Champignons – Liebstöckel*

\*\*\*

### REH RÜCKEN

*Steinpilzknödel – Kerbelwurzel – Kürbis – geschmorte Birnen*

oder

### KAGOSHIMA WAGYU

*Kerbelwurzel – Sellerie – Champignon*

\*\*\*

### VERMICELLE

*Tonkabohne – Minze – Meringue*

4 Gang | 95

Weinbegleitung | 59

Käsewagen | 19

5 Gang | 110

Weinbegleitung | 69

6 Gang | 125

Weinbegleitung | 79

*Das Menü kann auch mit Fisch im Hauptgang oder in einer rein vegetarischen Variante bestellt werden.  
Restliche Änderungen im Menü werden mit CHF 10.00 verrechnet.*

# HOTEL POST

ANDEER

## VORSPEISEN

CHF

### GEGRILLTES HAMACHI

32

*Teriyaki Sauce – Buttermilch Dashi – Schnittlauch – Nori Chips*

### GERÄUCHERTE BURRATA

29

*Parmesan Tarte – Tomate – Liebstöckel*

## ZWISCHENGERICHTE

CHF

### ONSEN EI

32

*Buchweizen Pizokel – Perigord Trüffel*

### WILD CONSOMMÉ DOUBLE

32

*Waldorfsalat – Perigord Trüffel*

### SCHWEINEBAUCH FIVE SPICE

39

*Geräucherte Hollandaise – Umami Bouillon – Sesam – Kresse – Daikon Rettich*

# HOTEL POST

ANDEER

## HAUPTGERICHTE

	CHF
REH RÜCKEN	68
<i>Steinpilzknödel – Kerbelwurzel – Kürbis – geschmorte Birnen</i>	
KAGOSHIMA WAGYU	79
<i>Kerbelwurzel – Sellerie – Champignon</i>	
GOTTHARD ZANDER	VG/HG
<i>Muschel Beurre Blanc – Champignons – Liebstöckel</i>	42/58
STEINPILZKNÖDEL 	42
<i>Kerbelwürzel – Kürbis – Geschmorte Birnen</i>	

## DESSERT

	CHF
KÄSEWAGEN (Auswahl affinierter Rohmilchkäse)	19
VERMICELLE	18
<i>Tonkabohne – Minze – Meringue</i>	
KAFFEE - GOURMAND	9.5
<i>Madeleine – Pate de Fruit – Macron</i>	

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEKLARATION

<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinebauch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Hamachi</i>	<i>Japan</i>
<i>Kagoshima Wagyu</i>	<i>Japan</i>
<i>Reh Rücken</i>	<i>Österreich</i>
<i>Muschel</i>	<i>Frankreich</i>

 *vegetarische Gerichte*

*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Hannah Van Remoortel Bui - Gastgeberin*  
*Marcel Strehle – Küchenchef*

*Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"!*