

HOTEL POST

A N D E E R

DEGUSTATIONSMENÜ

BALFEGO TUNA

Tartar – Radisli – Kaviar – Apfel – Schnittlauch Öl

ONSEN EI

Spargel Espuma – Miso – Shiitake Erde

ENTENLEBER (5. Gang)

Crème Brûlée – Rhabarber – Holunder – Nori Brioche

HUMMER (6. Gang)

Karotte – Butter – Orange – Dashi Gelee

KALBSENTRECOTE

Weisser Spargel – Morcheln – Rauchkartoffel

MILLEFEUILLE

Hibiki Whisky – Dulcey – Mascarpone Chantilly – Cru de Cacao

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 Menu werden mit CHF 10.00 verrechnet.*


HOTEL POST

ANDEER

VORSPEISEN

	CHF
BALFEGO TUNA	32
<i>Tartar – Radisli – Kaviar – Apfel – Schnittlauch Öl</i>	
BURRATA STRACCIATELLA 	24
<i>Spargel Duo – Pecorino – Trüffel Vinaigrette</i>	
SPARGEL SCHAUMSUPPE	19
<i>Geräucherte Forelle – Schnittlauch Öl</i>	


ZWISCHENGERICHTE

	CHF
ENTENLEBER	33
<i>Crème Brûlée – Rhabarber – Holunder – Nori Brioche</i>	
ONSEN EI 	29
<i>Spargel Espuma – Miso – Shiitake Erde</i>	
HUMMER	38
<i>Karotte – Butter – Orange – Dashi Gelee</i>	

HOTEL POST

ANDEER

HAUPTGERICHTE

	CHF
KALBSENTRECOTE	56
<i>Weisser Spargel – Morcheln – Rauchkartoffel</i>	
WEISSER SPARGEL 	49
<i>Confierter Spargel – Miso – Karamellisierte Baumnüsse</i>	

DESSERT

	CHF
KÄSEWAGEN (Auswahl affinierter Rohmilchkäse)	19
MILLEFEUILLE	18
<i>Hibiki Whisky – Dulcey – Mascarpone Chantilly – Cru de Cacao</i>	
KAFFEE - GOURMAND	9.5

HOTEL POST

ANDEER

DEKLARATION

<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Forelle</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Entenleber</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Hummer</i>	<i>Kanada</i>
<i>Thunfisch</i>	<i>Spanien</i>
<i>Kaviar</i>	<i>China</i>

 *vegetarische Gerichte*

Lieber Gast

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

*Hannah und Steve Van Remoortel - Gastgeber
Marcel Strehle – Küchenchef*

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"!