

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEGUSTATIONSMENÜ

### SWISS WAGYU TATAR

*Geräucherte Kartoffeln – Eigelb – Steinpilze*

\*\*\*

### TOM YAM CONSOMMÉ

*Poulet – Süsskrevetten – Limetten*

\*\*\*

### WEISSER ALBA TRÜFFEL (5. Gang)

*Käsespätzle – Vacherin Mont D'or*

\*\*\*

### HEILBUTT (6. Gang)

*Gebeizter Kurbis – Vin Jaune – Knollensellerie*

\*\*\*

### CHALLANS ENTENBRUST

*La Ratte Terrine – Baumnuss – Cassis Jus*

\*\*\*

### VEILCHEN

*Veilchen Glace – Honig – Schokolade – Butterscotch – Randen*

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
SWISS WAGYU TATAR	32
<i>Geräucherte Kartoffeln – Eigelb – Steinpilze</i>	
OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ	21
<i>Shiitake – Wachtelei</i>	

## ZWISCHENGERICHTE

	CHF
WEISSER ALBA TRÜFFEL 	VG/HG
<i>Käsespätzle – Vacherin Mont D'or</i>	41/59
HEILBUTT	VG/HG
<i>Gebeizter Kurbis – Vin Jaune – Knollensellerie</i>	38/56

# HOTEL POST

ANDEER

## HAUPTGERICHTE

	CHF
ALPINE GERSTEN RISOTTO 	45
<i>geräucherte Kartoffeln – Bimi Brokkoli - Haselnuss</i>	
CHALLANS ENTENBRUST	59
<i>La Ratte Terrine – Baumnuss – Cassis Jus</i>	
MÜNSTERTALER RINDSFILET	62
<i>Trüffel Espuma - Mangold</i>	

## DESSERT

	CHF
KÄSEWAGEN (Auswahl affinierter Rohmilchkäse)	19
VEILCHEN	18
<i>Veilchen Glace – Honig – Schokolade – Butterscotch – Randen</i>	
KAFFEE - GOURMAND	9.5

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEKLARATION

<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Ochsenschwanz</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Swiss Wagyu</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Heilbutt</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Ente</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Süsskrevetten</i>	<i>Dänemark</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"!*