

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEGUSTATIONSMENÜ

### CAESAR SPRING ROLLS

*Römerherzen – Parmesan – Urkarotten – Schneekrabben*

\*\*\*

### MÖNCHSBART CAPPUCCINO

*Andeerer Rahm – geräucherter Aal*

\*\*\*

### ONSEN EI (5. Gang)

*Kartoffelschaum – Perigord Trüffel*

\*\*\*

### WINTER KABELJAU (SKREI) (6. Gang)

*Junger Spinat – Miso Hollandaise*

\*\*\*

### KALBS RIB-EYE

*Gänselebersauce – Schwarzwurzel – Portulak*

\*\*\*

### VALRHONA CANNELLONI

*Andeerer Yoghurt – Espresso Mousse*

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
CAESAR SPRING ROLLS	26
<i>Römerherzen – Parmesan – Urkarotten – Schneekrabben</i>	
MÖNCHSBART CAPPUCINO	24
<i>Andeerer Rahm – geräucherter Aal</i>	
ONSEN EI 	36
<i>Kartoffelschaum – Perigord Trüffel</i>	
SWISS WAGYU BEEF TATAKI	42
<i>Blumenkohl – Beef Tea</i>	

## ZWISCHENGERICHTE

	CHF
TAGLIOLINI 	VG/HG
<i>Eigelbcrème – Perigord Trüffel</i>	37/59
SCHNEEKRABBE CAPUNS	VG/HG
<i>Krabben Bouillon – Safran</i>	39/52

# HOTEL POST

ANDEER

## HAUPTGERICHTE

	CHF
ALPINE GERSTEN RISOTTO 	45
<i>Geschmorte Zwiebeln – Fondue Espuma – Champignon Tatar</i>	
WINTER KABELJAU (SKREI)	54
<i>Junger Spinat – Miso Hollandaise</i>	
KALBS RIB-EYE	62
<i>Gänselebersauce – Schwarzwurzel – Portulak</i>	
SWISS WAGYU FILET	87
<i>Grünkohl - Plain in Pigna</i>	

## DESSERT

	CHF
BLUMENTOPF	18
<i>Schokoladenmousse – Crumble – Kresse - Sauerrahmglace</i>	
BAKED ALASKA	18
<i>Tonka – Grand Marnier</i>	
VALRHONA CANNELLONI	18
<i>Andeerer Yoghurt – Espresso Mousse</i>	
KÄSEWAGEN	19
KAFFEE - GOURMAND	9.5

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEKLARATION

<i>Kalbs Rib-eye</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Wagyu Beef</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Winter Kabeljau (Skrei)</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Gänseleber</i>	<i>Ungarn</i>
<i>Schneekrabbe</i>	<i>Kanada</i>
<i>Aal</i>	<i>Holland</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"!*