

# HOTEL POST

A N D E E R

## DEGUSTATIONSMENÜ

### CAESAR SPRING ROLLS

*Römerherzen – Grüner Spargel - Parmesan – Urkarotten – Lostallo Lachs*

\*\*\*

### BÄRLAUCH CAPPUCINO

*Andeerer Rahm – blaue Krevetten*

\*\*\*

### ONSEN EI (5. Gang)

*Morcheln – Kefen - Sherry*

\*\*\*

### LAGO MAGGIORE ZANDER (6. Gang)

*Junger Spinat – Weißer Spargel – geräucherte Beurre Blanc - Kräuter Salat*

\*\*\*

### PUSCHLAVER BERGLAMM

*Zwiebel – Nocino Liquor – La Ratte Kartoffelstock*

\*\*\*

### YUZU TARTE

*Basilikum Sorbet – Espuma - 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 Menu werden mit CHF 10.00 verrechnet.*

# HOTEL POST

ANDEER

## VORSPEISEN

	CHF
CAESAR SPRING ROLLS	26
<i>Römerherzen – Grüner Spargel - Parmesan – Urkarotten – Lostallo Lachs</i>	
BÄRLAUCH CAPPUCCINO	24
<i>Andeerer Rahm – Blaue Krevetten</i>	
ONSEN EI ✓	32
<i>Morcheln – Kefen – Sherry</i>	
GERÄUCHERTE BURRATA ✓	26
<i>grüner Spargel – Mandeln – Schnittlauch Vinaigrette</i>	

## ZWISCHENGERICHTE

	CHF
SCHNEEKRABBE CAPUNS	VG/HG
<i>Krabben Bouillon – Safran</i>	39/52
LAGO MAGGIORE ZANDER	VG/HG
<i>junger Spinat – weißer Spargel – Geräucherte Beurre Blanc - Kräuter Salat</i>	42/54

# HOTEL POST

ANDEER

## HAUPTGERICHTE

	CHF
ALPINE GERSTEN RISOTTO 	45
<i>Shiitake – weißer Spargel – Parmesan - Bärlauch</i>	
PUSCHLAVER BERGLAMM	62
<i>Zwiebel – Nocino Liquor – La Ratte Kartoffelstock</i>	

## DESSERT

	CHF
KÄSEWAGEN (Auswahl affinierter Rohmilchkäse)	19
YUZU TARTE	17
<i>Basilikum Sorbet – Espuma – Meringue</i>	
18 KARAT BELLINI MARTINI	16
<i>Weißer Pfirsich Sorbet – Champagner Schaum</i>	
KAFFEE - GOURMAND	9.5

# HOTEL POST

ANDEER

## DEKLARATION

*Berglamm*

*Schweiz*

*Eier*

*Schweiz*

*Zander*

*Schweiz*

*Lachs*

*Schweiz*

*Schneekrabbe*

*Kanada*

*Krevetten*

*Neukaledonien*

 *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"!*