

HOTEL POST

A N D E E R

DEGUSTATIONSMENÜ

CAESAR SPRING ROLLS

Römerherzen – Grüner Spargel - Parmesan – Urkarotten – Lostallo Lachs

BÄRLAUCH CAPPUCCINO

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

<i>Berglamm</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lachs</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schneekrabbe</i>	<i>Kanada</i>
<i>Krevetten</i>	<i>Neukaledonien</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"!