HOTEL POST
ANDEER

DEGUSTATIONSMENÜ

ENTENLEBER TERRINE
Schwarze Baumnüsse |gratinierter Chicorée |Brioche Crumble

***

TAGLIOLINI
Steinpilze |Eigelb

***

STÖR & KAVIAR (5. Gang)
Knollensellerie |Bimi Brokkoli |Sesam

***

REH CARREE
Speck |Apfel |Ponzu |Maroni

***

VACHERIN MONT D'OR (6. Gang)
Confit La Ratte Kartoffeln |Senf

***

BUCHWEIZEN & KAFFEE
Buchweizen Glace |Café Crème |Haselnuss Tuiles |Haselnuss Meringue

4-Gänge Menü ¦ 95	5-Gänge Menü ¦ 110	6-Gänge Menü ¦ 125
Weinbegleitung ¦ 59	Weinbegleitung ¦ 69	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.

Preise in CHF und inkl. MwSt
post@hotelpostandeer.ch – www.hotelpostandeer.ch

HOTEL POST
ANDEER

VORSPEISEN

	CHF
ENTENLEBER TERRINE *Schwarze Baumnüsse |gratinierter Chicorée |Brioche Crumble*	32
JAKOBSMUSCHELN *Hokkaido Kürbis |Maroni |Orangen*	34
SCHWEINEBAUCH *Wan Tan |Yuzu Mayonnaise |Pak Choi*	28

ZWISCHENGERICHTE

	CHF
TAGLIOLINI *Steinpilze |Eigelb*	*36 /48 (HG)*
FASANENBRUST *Soja Essenz |Datteln |Topinambur |Chicorée*	*42 /58 (HG)*

Preise in CHF und inkl. MwSt
post@hotelpostandeer.ch – www.hotelpostandeer.ch

HOTEL POST
ANDEER

HAUPTGERICHTE

	CHF
STÖR & KAVIAR (5. Gang) *Knollensellerie |Bimi Brokkoli |Sesam*	58
REH CARREE *Speck |Apfel |Ponzu |Maroni*	64
WILD ENTE *Pastinaken |Herbst Trüffel*	64

DESSERT

	CHF
BUCHWEIZEN & KAFFEE *Buchweizen Glace |Café Creme |Tuile |Haselnuss*	18
SCHOKOLADE *Exotische Früchte |Schokoladen Mousse |Miso Caramel*	18
ZITRONEN 2.0 *Meringue Glace |Mandelbiskuit |Crumble*	18
KÄSEWAGEN *Auswahl vom Rohmilchkäse*	19
CAFÉ GOURMAND	9.5

Preise in CHF und inkl. MwSt
post@hotelpostandeer.ch – www.hotelpostandeer.ch

HOTEL POST
ANDEER

DEKLARATION

Reh	Österreich
Schwein	Schweiz
Fasan	Vereinigtes Königreich
Entenleber	Ungarn
Wild Ente	Frankreich
Kaviar	China
Stör	Italien
Jakobsmuscheln	Japan

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"!