

HOTEL POST

A N D E E R

DEGUSTATIONSMENÜ

JAKOBSMUSCHEL SASHIMI

Zitrone – Orange – See Urchin Glace – Granny Smith

ENTENCONSOMMÉ

Wanton – Perigord-Trüffel – Entenconfit

WINTERTRÜFFEL (5. Gang)

Fregola Sarda Risotto – Swiss Wagyu Bresaola

WINTERKABELJAU (6. Gang)

Blumenkohl – Auster – Dashi Veloté

CHALLANS ENTE

Schwarzwurzel – Rote Beete – Kartoffel

ZITRONEN TARTE

Zitronencreme – Meringue Glace – Crumble

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

JAKOBSMUSCHEL SASHIMI

32

Zitrone – Orange – See Urchin Glace – Granny Smith

ZIEGENKÄSE VEGI 

29

Gebackene Rübli – Shiitake Veloté – Kräuter – Baumnuss

ENTENCONSOMMÉ

27

Wanton – Perigord-Trüffel – Entenconfit

ZWISCHENGERICHTE

CHF

WINTERTRÜFFEL

VG/HG

Fregola Sarda Risotto – Wagyu Bresaola

29/39

CARPACCIO DE MANZO CON TARTUFO

31

Perigord Trüffel – Parmesan – Rucola

HOTEL POST

ANDEER

HAUPTGERICHTE

	CHF
CHALLANS ENTE	59
<i>Schwarzwurzel – Rote Beete – Kartoffel</i>	
KAGOSHIMA WAGYU	79
<i>Bini Broccoli – Sellerie – Shiitake</i>	
WINTERKABELJAU	VG/HG
<i>Blumenkohl – Auster – Dashi Veloté</i>	39/52
VEGAN BBQ Lauch 	42
<i>Kaffee Consommé – Cashew Creme – Zwiebel</i>	

DESSERT

	CHF
KÄSEWAGEN (Auswahl affinierter Rohmilchkäse)	19
ZITRONEN TARTE	18
<i>Zitronencreme – Meringue Glace – Crumble</i>	
KAFFEE - GOURMAND	9.5
<i>Madeleine – Pate de Fruit – Macron</i>	

HOTEL POST

ANDEER

DEKLARATION

<i>Jakobsmuschel</i>	<i>Japan</i>
<i>Kagoshima Wagyu</i>	<i>Japan</i>
<i>Wagyu Breasaola</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Carpaccio de Manzo</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Challans Ente</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Auster</i>	<i>Frankreich</i>
<i>See urchin</i>	<i>Kanada</i>
<i>Winterkabeljau</i>	<i>Island</i>

 *vegetarische Gerichte*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hannah Van Remoortel Bui - Gastgeberin
Marcel Strehle – Küchenchef

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"!