

Hausgemachte Desserts

	<i>CHF</i>
Crèmeschnitte <i>Cream puff pastry</i>	10
Panna cotta mit Himbeeren <i>Panna cotta with raspberries</i>	11
Eiskaffee Hotel Post <i>Iced coffee Hotel Post</i>	11
Toblerone Mousse mit Vanillesauce <i>Toblerone mousse with vanilla sauce</i>	14
Ricotta Cheesecake <i>Crumble – Apfelragout – Vanille Glace</i>	16
Käseteller mit Birnenbrot, Feigensenf und Nüssen ✓ <i>Cheese platter with pear bread, fig mustard and nuts</i>	18

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"! 😊

Our Team wishes you "En Guete" 😊

HOTEL POST

ANDEER



VANILLE BOURBON



CHOCOLAT



COCONUT



STRACCIATELLA



TIRAMISU



PISTACHE



CARAMEL SALÉ



CAFÉ



ERDBEEREN



HIMBEEREN



MANGO



LEMON

PREIS PRO KUGEL
RAHMZUSCHLAG

CHF 4.0
CHF 1.50

HOTEL POST

ANDEER



DANEMARK

Vanille-, Stracciatella-
Rahmglace mit warmer
Schokoladensauce
12.50



PRIMAVERA

Erdbeeren-Rahmglace
Lemon & Lime Sorbet
mit frischen Früchte
12.50



ESPRESSO DREAM

Espresso Croquant-,
Pistazien- und Kokosnuss-
Rahmglace
11.50



BAILEY'S

Espresso Croquant-,
Vanille- Rahmglace mit
Baileys übergossen
14.50

HOTEL POST

ANDEER



SCENT OF JAVA

Kokosnuss- und Vanille-
Rahmglace mit frischen Ananas
12.50



TRIO CLASSICO

Stracciatella-, Schokoladen
und Tiramisu- Rahmglace
11.50



COUPE SMILEY

Glacearoma nach Wahl,
mit Smarties garniert
4.50

HOTEL POST

ANDEER



RED FIRE

Raspberry & Strawberry Sorbet,
Erdbeersauce und Minze

8.50



PASSIONE PROSECCO

Passion Fruit & Mango
Sorbet mit Bündner Brüt

10.50



LE COLONEL

Lemon & Lime Sorbet,
mit einem Schuss Wodka

10.50