



Restaurant
alte Post

Sommergenuss in der alten Post

Vorspeisen

Gazpacho	9.00/ 7.00
Samosa mit Salatbouquet	12.00
Tomatensalat mit Burrata	13.00
Crispy Shrimps auf Eisbergsalat, Spicy Mayo	14.00

Sommer-Klassiker

Wurstkäsesalat garniert	24.00
Pouletsalat-Tandoori	29.00
gemischter Salat, Ananas, hausgemachte Sauce und Tandoori-Pouletstreifen	
Swiss Prime Angus Beef Burger (200g)	34.00
mit Jalapeños, Cheddar, Speck, Pommes	
Beeftatar mit Avocado	24.00/34.00
rassig gewürztes Beeftatar, Schärfe nach Wahl mit Butter und Toast	

Frisch und fein

Einen Salat-Teller oder Bulgur Salat mit Fleisch oder Fisch nach Ihrer Wahl, dazu hausgemachte Kräuterbutter:

Pouletbrust Suprême	29.00
Schweins-Hohrückensteak	32.00
Loup de mer (solang's hät)	36.00
Lammentrecôte	38.00
Kalbschnitzel	39.00
Rindsfilet (160g/230g)	48.00/58.00

Alle Fisch- und Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller mit Salatbeilage erhältlich

Beilagenwechsel zu Rösti kostet 6.00

Gemüse garnitur kostet 4.50

Kleine Portionen von Hauptgängen erhalten einen Rabatt von 10%

Bei Fragen über Allergien und die Herkunft des Fleisches oder des Fisches gibt Ihnen das Personal gerne Auskunft



alte Post Klassiker

Vorspeisen

Blattsalat saisonal **10.50/8.50**
mit hausgemachter Sauce, Französisch oder Italienisch

Gemischter Salat **12.50/9.50**
mit hausgemachter Sauce und viererlei Komponenten

Hausgemachte Rindsbouillon **9.50/7.50**
mit Cognac und Gemüse Julienne

Hauptgänge

Vegi

Spätzlipfanne **29.00**
mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli
und Gemüse, überbacken mit Käse

Steinpilz-Ravioli
an zerlassener Salbeibutter mit sautierten Steinpilzen **32.00**

Feiner Fisch

Schweizer Zanderknusperli im Bierteig **35.00**
mit hausgemachter Tartarsauce, Reis und Spinat

Mangroven Blacktiger Crevetten (BIO) **46.00**
in Olivenöl gebraten, Knoblauch, Chili
Tomaten, Kräuter und Reis

Vom heimischen Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel **28.50**
mit Pommes

Schweins-Cordonbleu **36.00**
mit Schinken, würzigem Gruyère-Käse und Pommes

Schweins-Hohrückensteak (220g) **34.00**
mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse

Für Rindsliebhaber

Rindsfilet-Stroganoff, nach Ramis Art **46.00**
Filetwürfel, Paprika, Champignons und rote Zwiebeln,
rassig gewürzt, mit Reis

Rindsfilet **58.00/48.00**
Gentleman Cut (230g) /Lady Cut (160g)
medium gebraten, mit hausgemachtem Café de Paris überbacken
oder mit Stroganoff-Sauce, mit Röstikroketten

Zartes Kalbfleisch

Züri-Gschnätzlets **44.00**
Kalbfleisch, Champignons und feine
Rahmsauce, mit hausgemachten Bierspätzli

Kalbsleberli **45.00**
kurz gebraten, mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln, Cognac und Rösti

Kalbs-Cordonbleu **46.00**
mit Schinken, würzigem Gruyère-Käse und Pommes