



Spargel-Zeit

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

12.00/9.00

feine hausgemachte Cremesuppe aus frischem Spargel

Grüner Spargel

16.00

mit Sauce-Hollandaise

Unser Bestseller: Pouletsalat-Tandoori

29.00/18.00

**knackiger Spargel, gemischter Salat, Ananas, hausgemachte
Sauce und Tandoori-Pouletstreifen**

Beeftatar mit Spargelgarnitur

36.00/26.00

**rassig gewürztes Beeftatar, schärfe nach Wahl
mit Butter und Toast**

Hauptgänge

Spargelrisotto

28.00

Cremiger Risotto mit knackigen Spargelstücken

Swiss-Bio Tofu Stroganoff mit Spargel

32.00

Tofuwürfel an würziger Stroganoff Sauce nach Ramis Art

Schweizer Supreme Pouletbrust mit Spargelrisotto

36.00

perfekt gebratene Pouletbrust mit cremigem Spargelrisotto

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte

46.00

mit grünem Spargel, Bärlauchpesto und Röstikroketten

Wolfsbarschfilet (Loup de mer)

46.00

mit Spargel, Salzkartoffeln und Hollandaise-Sauce (solange's hät)

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

Beilagenwechsel zu Rösti kostet 6.00

Gemüsegarnitur 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



Restaurant
alte Post

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

Desserts

Meringue mit Rahm	6.50
Affogato	8.50
Vanilleglace mit Espresso	
Hausgemachte Karamellchöpfli mit Rahm (solang's hät)	9.50
Coupe Caramel	11.00/9.00
Vanilleglace, Karamellglace, Karamellsauce und rahm	
Coupe Dänemark	11.50/9.50
Vanilleglace mit Schlagrahm und heisser Schoggisauce	
Coupe Meringue	11.50/9.50
Vanilleglace, Erdbeerglace, Meringue und Schlagrahm	
Eiskaffee	12.00
Kaffee, Mokkaglace, Vanilleglace und Schlagrahm	
Lavaküchlein mit Vanilleglace und Rahm	12.00

Kugelglace mit Schuss (4 cl)

Mangosorbet auf Prosecco	11.00
Vanilleglace auf Baileys	12.00
Zitronensorbet auf Vodka	12.00
Zwetschgenorbet auf Vieille Prune	13.00
Apfelsorbet auf Calvados	13.00

Kugelglace nach Wahl

Zur Auswahl stehen:

Glance

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Mokka

Stracciatella

Kokosnuss

Pistazie

Karamell

Preis für alle Kugeln: 4.50

Sorbet

Mangosorbet

Zwetschgensorbet

Zitronensorbet

Apfelsorbet

mit Rahm **+1.50**

Dessert-Geheimtipps

Coupe Hotberry **12.00/9.00**

Erdbeerkugeln, Vanillekugel, Beerenkompott, Rahm

Dark Bourbon Mousse au Chocolat **13.00/11.00**

mit Rahm (hausgemacht, solange `s hät)