



Menuvorschläge / Ideen

ab 10 Personen

3-GANG-MENU

Gemüsecrèmesuppe	10.00

Schweinspiccata «Milanese» mit sautierten Schinkenstreifen und Pilzen serviert mit Tomatenspaghetti	34.00

Hausgemachte Dessertvariation	14.50

4-GANG-MENU

Gemischter Salat an Hausdressing	14.00

Hausgemachte Consommé mit Flädli	12.00

«Trois-Filets» (in zwei Gängen serviert)	58.00
1. Gang: Rindsfilet an Sauce Béarnaise und Kalbsfilet an einer Steinpilzsauce, mit Pommes Dauphine und Gemüse	
2. Gang Schweinefilet an Calvadossauce, mit Weissweinsrisotto und Gemüse	

Dessertvariation	14.50



Menuvorschläge / Ideen

ab 10 Personen

5-GANG-MENU

Alpenblattsalat an Himbeer-Vinaigrette mit Mostbröckli	13.50

Kokosschaumsuppe mit Currygebäck	11.00

Offenes Steinpilzravioli an Rucola-Pinienkernpesto	16.50

Rindsfilet am Stück in Kräutern gebraten mit Pecorino-Kruste auf Balsamico-Rotweinspiegel mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	54.00

Dessertvariation	14.50

6-GANG-MENU

Entenconsommé mit seinem Ravioli	13.00

«Millefeuille» von Ramatitomaten und Büffelmozzarella	14.50

Knusprig gebackene Softshell-Weichschalenkrabbe	17.50

Angus-Rindsfilet und Kalbsfilet an Balsamico-Rotweinsauce und Sauce Béarnaise mit Kartoffellauchgratin und Gemüse garnitur	54.00

Käseteller Alte Post – fünf regionale Käsesorten	15.00

Dessertvariation	14.50



Individuelle Menukomponenten

ab 10 Personen

HEISSE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	13.00
Basler Mehlsuppe mit Sbrinz	10.00
«Minestrone» Klare italienische Gemüsesuppe	10.00

KALTE SUPPEN

Gurkensüppchen mit geräucherten Entenbruststreifen	10.50
«Gazpacho» Spanische Gemüsesuppe	10.50
Melonenkaltschale (saisonal)	10.50

SALATE

Bunter Blattsalat	11.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	12.00
Eisbergsalat mit Speck, Parmesan und Croûtons	15.50
Randensalat mit Orangenfilets	13.50
Linsensalat mit Schinkencroûtons auf Blattsalat	14.50

Wählen Sie zwischen unserem Hausdressing oder italienischer Sauce

WARME VORSPEISEN

Fischragout mit Safran im Blätterteig-Dom	18.50
Risotto mit sautierten Eierschwämmli	15.50
Riesen-Krevette auf Tomaten-Karotten-Confit	18.50

VORSPEISEN-CARPACCIOS

Siedfleisch-Carpaccio an Vinaigrette mit Meerrettichspänen	16.50
Rindscarpaccio mit Parmesan, Zitrone, Kapern und Knoblauchbrot	16.50
«Vitello tonnato» (Kalbsbraten mit Thonsauce) mit Kapern und Zwiebeln	16.50
Roastbeef mit Sauce Tartar	16.50

VORSPEISEN

Antipasti-Gemüse, Parmaschinken, Coppa und Parmesan	18.50
Bündner Rohschinken mit Melonenschiffchen	16.50
Geräuchertes Felchenfilet auf Blattsalat garniert	21.50
Gebratener Sainte-Maure Ziegenkäse auf Rucola an Honig-Kräuter-Vinaigrette	15.50
Crevettencocktail auf Eisbergsalat mit Avocadofächer	18.50
Mochelterrinen mit Salat	17.50



HAUPTGÄNGE

FISCH

Klassiker Felchenfilet Meunière gebraten mit Mandelsplittern, Kapern und Tomatenwürfeln, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	39.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Kerbel-Limettensauce auf Zucchetti-Carpaccio mit Bratkartoffeln	39.00
Zanderknusperli mit Sauce Tartare, und knusprig, würzigen Wedges	32.00
Pochierte Zanderfilet-Röllchen mit Gemüsestreifen im Iberico-Speckmantel serviert mit Pistazienreis-Timbale und Gemüsefächer	39.00
Fischragout (je nach Fang) an Safransauce im Blätterteig-Dom mit Gemüsestroh und Langkornreis	38.50
Gebratenes Lachsfilet an Sauce Dill-Hollandaise Salzkartoffeln und Blattspinat	32.50
„Spezial“ Piccolo-Seeteufel «Provençale» aus dem Ofen mit neuen Kartoffeln und Gemüse-Confit	46.00
Red Snapperfilet vom Grill an Orangen-Vinaigrette mit Gemüse-Bratkartoffelfächer	34.00

FLEISCH

Schweins-Filetmedaillons an Calvadosauce mit karamellisierten Apfelschnitzen, Kräuterris und Gemüse garnitur	38.00
Schweins-Filet mit Shiitake-Pilzen gefüllt im Rohschinkenmantel an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	39.00
Schweins-Saltimbocca an Thymiansauce, Weissweinrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	34.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und würzigem Bergkäse mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	35.00



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Schweinsbraten mit Dörripflaumen Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	29.00
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Buttermösti	43.00
Kalbs-Steak an Morchelrahmsauce Pappardelle und Gemüse garnitur	48.00
Kalbs-Involtini mit Rohschinken und Gorgonzola auf gegrilltem Gemüse mit Pesto-Taglierini	42.00
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und würzigem Bergkäse mit Pommes frites und Gemüse garnitur	42.00
Knuspriger Kalbs-Brustbraten an Myrtensauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	33.00
Rinds-Filetstreifen «Stroganoff» mit Pappardelle	39.00
Rinds-Hohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur	36.00
Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine und Gemüse garnitur	42.00
Roastbeef mit Rosmarinsauce und Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine und Gemüse garnitur	44.50
«Surf and Turf» Rindsfilet mit Balsamico mariniert und Eden-Chili-Crevetten, Pommes Dauphine und Gemüse garnitur	48.50



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

In Kräuter gebratenes Lamm-Karree «Provençale» mit Kräuterkruste an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	38.00
Lamm-Racks gebraten mit knuspriger Kruste an Knoblauch-Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüsestroh	36.50
Lamm-Gigot-Braten im Ofen knusprig arosiert, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	34.50
Geflügel Maispouardenbrust an leichter Limettensauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	34.00
Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und vielen frischen Salaten garniert	29.00
Knusprig glasierte Entenbrust an Honig-Ingwersauce auf grilliertem Ananasbett mit Pistazienreis	36.00

VEGETARISCH

Knusprige Rösti mit Gemüse belegt und Käse überbacken	25.00
Offenes Steinpilzravioli mit Salsa Verde	26.00
Zitronen-Linguini an Rucola, Tomaten und Schafskäse im Brick-Teig	24.50
Pilz-Gemüseragout im Blätterteig-Dom	26.00
Asiatisches Gemüse an grüner Currysauce, serviert mit Limonen-Duftreis	28.00
Sämiges Weissweinrisotto mit sautierten Pilzen und Saisongemüse	27.50
Spaghetti mit Pesto und Grillgemüse im Filo-Teig serviert	25.50



DESSERTS

Alte Post Dessertvariation	14.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis	15.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	11.50
Crème Brûlée mit 1 Kugel Joghurteis	13.50
Duo vom weissen und dunklen Schokoladenmousse	15.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	10.00
Tiramisù	13.50
Gefüllte Crêpes mit Früchten	16.50
Diverse Hauskuchen und Torten	6.50 bis 9.50

Fleischdeklaration:

Poulet	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Lamm	NZ/AUS
Kalb	FR/CH

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.