



Menüvorschläge

ab 10 Personen

SUPPEN

Bouillon mit Siedfleisch und Gemüsewürfel	11.00
Weinschaumsuppe «Auvanier» mit Trauben	12.00
Engadiner Hochzeitssuppe	12.00
Spargelcremesuppe (Saisonal)	12.00
Tagessuppe	12.00

SALATE

Grüner Salat	12.00
Gemischter Salat	15.00
Brüsseler mit Joghurt-Dressing und Zitrusfrucht-Salat	15.00
Nüsslisalat an französischem Hausdressing mit gekochtem Ei, Speckwürfeli und Croûtons (Saisonal)	15.50
«Insalate Caprese» Marinierte Tomaten mit Burrata Balsamico und Basilikumöl	16.50

*Wählen Sie zwischen unserem französischem Hausdressing, italienischer Sauce
oder Himbeerdressing*

WARME VORSPEISEN

Stunden-Ei auf Blattspinatcreme mit Specköl und Bratkartoffel-Espuma	13.50
Risotto mit sautierten Eierschwämmli (saisonal)	15.50
Capuns	18.00

KALTE VORSPEISEN

«Vitello tonnato» (Kalbsbraten mit Thonsauce) mit Kapern und Zwiebeln	16.50
Roastbeef mit Tartarsauce	17.50
Crevettencocktail auf Eisbergsalat mit Avocadofächer	17.50



FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust an leichter Limettensauce mit Gemüse garnitur und Butternudeln	34.00
Schweinerücken am Stück an einer Waldpilzsauce mit Ofenkarotten und herzhaftem Kartoffelpüree	38.00
Geschmorter Kalbs-Ossobuco mit Brokkoli und cremiger Bramata	38.00
Mit Barolo geschmortes Rindskopfbäggli mit Ofenkarotte und Kräuterpolenta	38.00
Gebratenes Lamm-Hüftli und Ragout von der Haxe mit mediterranem Gemüse und Rollerkartoffeln	38.00
Gebratene Entenbrust an Honig-Ingwersauce mit Zuckerschoten und Safran-Pilawreis	38.00
Rindsstreifen «Stroganoff» mit Papardelle	39.00
Schweinssteak «Walliser Art» mit Tomaten, Knoblauch und Peterli an Käse überbacken mit grünen Bohnen und Thymiankartoffeln	39.00
Rinds-Entrecôte am Stück an Balsamico-Buttersauce mit Gemüse garnitur und Pommes Dauphine	45.00
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit buntem Gemüse und Röstikroketten	45.00
Kalbs-Hohrücken am Stück an Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur und Fächerkartoffeln	48.00
Zweierlei Filet am Stück gebraten Rind und Schwein auf Pilzrahmsauce mit Gemüsebouquet und Rösti Kroketten	55.00
Rindfilet an Sauce Bernaise mit Gemüsebouquet und Dauphine Kartoffeln	55.00



FISCH

Gebratenes Lachsfilet mit Passionsfrucht-Buttersauce buntes Gemüse und Pilawreis	33.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Speck-Jus Champagner-Sauerkraut und Rollerkartoffeln	34.00
Rotes Fischcurry (je nach Fang) mit Gemüse und Pilawreis mit Zitronengras und Ingwer	35.00
Im Kräuteröl confierter Seeteufel auf Rahmwirsing und Rollerkartoffeln	37.00
Pochierter Saibling an einer Weissweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	39.00

VEGETARISCH

Kartoffelragout mit Spargeln, Morcheln und Bärlauch (saisonal)	25.00
Linsen-Dal mit Kokosmilch und buntem Gemüse	25.00
Offene Lasagne mit Waldpilzragout mit Kräutern und Sbrinz überbacken (saisonal)	26.00
Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Pilawreis mit Zitronengras und Ingwer	28.00
Cremiges Carnaroli-Risotto mit sautierten Pilzen und Saisongemüse	28.00



DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11.00
Eiskaffee Alte Post	12.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	12.00
Erdbeersalat mit grünem Pfeffer und Vanilleglace (saisonal)	13.00
Gebrannte Crème mit Rahm und Mandeln	13.00
Lauwarmes Apfelkuchlein mit Vanillesauce und Glace	13.00
Tiramisù	15.00
Duo von der Berner Toblerone mit Fruchtemosaik	15.00
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace	15.00
Alte Post Dessertvariation	15.00
Mousse Schokolade	15.00

Diverse Glacés und Sorbets von unserer Glacékarte

Alle unsere Desserts werden mit saisonalen Früchten garniert

Fleischdeklaration:

Poulet	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Lamm	CH
Kalb	CH

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