



Menuvorschläge / Ideen

ab 10 Personen

3-GANG-MENU

Gemüsecrèmesuppe	9.00

Schweinspiccata «Milanese»	33.00
mit sautierten Schinkenstreifen und Pilzen serviert mit Tomatenspaghetti	

Hausgemachte Dessertvariation	14.50

4-GANG-MENU

Gemischter Salat an Hausdressing	13.00

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 Calvadosauce, mit Weissweinrisotto und Gemüse	

Dessertvariation	14.50



Menuvorschläge / Ideen

ab 10 Personen

5-GANG-MENU

Alpenblattsalat an Himbeer-Vinaigrette mit Bündnerfleisch	13.50

Proseccoschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50

Fünf Käseravioli an Salbeibutter	16.50

Rindsfilet am Stück in Kräutern gebraten auf Balsamico-Portweinspiegel mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	52.00

Dessertvariation	14.50

6-GANG-MENU

Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry	13.00

Carpaccio von Ramati-Tomaten und Büffelmozzarella	14.50

Black Tiger Riesencrevetten auf Chili-Risotto	19.50

Angus-Rindsfilet und Kalbsfilet an einer Pfeffersauce 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

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	12.00
Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry	13.00
«Minestrone» Klare italienische Gemüsesuppe	10.00
«Gazpacho» - eine spanische Gemüsesuppe	10.00
Saisonale Melonenkaltschale	9.00

SALATE

Bunter Blattsalat	11.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	12.00
Weisser und roter Kabissalat mit knusprig gebratenem Speck und Croûtons	13.50
Rucolasalat mit Randen und Orangenfilets	13.00

Wählen Sie zwischen unserem franz. Hausdressing oder italienischer Sauce

WARME VORSPEISEN

Fischragout mit Safran im Blätterteig-Kissen	18.00
Risotto mit sautierten Eierschwämmli (Saison)	15.50
Black Tiger Riesencrevetten auf Chili-Risotto	17.50

VORSPEISEN-CARPACCIOS

Siedfleisch-Carpaccio an Vinaigrette mit Kürbiskernöl und 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
Crevettencocktail auf Eisbergsalat mit Avocadofächer	18.50



HAUPTGÄNGE

FISCH

Klassiker Felchenfilet Meunière gebraten mit Mandelsplittern, Kapern und Tomatenwürfeln, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	37.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Kerbel-Limettensauce auf Zucchetti-Carpaccio mit Bratkartoffeln	39.00
Zanderknusperli mit Sauce Tartare, und knusprig, würzigen Wedges	32.00
Ragout von Edelfischen an Safransauce im Blätterteigkissen mit Langkornreis	39.00
Gebratenes Lachsfilet an Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Blattspinat	32.50
Seezunge vom Grill mit neuen Kartoffeln und Blattspinat	48.00

FLEISCH

Schweins-Filetmedaillons an Calvadosauce mit karamellisierten Apfelschnitzen, Kräuterreis und Gemüse garnitur	38.00
Schweins-Filet im Speckmantel gebraten an Balsamico-Honigjus mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	39.00
Schweins-Saltimbocca an Marsalasaucce mit Safranrisotto 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

Schweinschalsbraten mit Dörripflaumen Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	29.00
Kalbs-Geschnetzeltes nach «Zürcher Art» mit knuspriger Butterrösti	41.00
Kalbs-Steak an einer Orangenpfeffersauce mit Pappardelle und Gemüse garnitur	46.00
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und würzigem Bergkäse mit Pommes frites und Gemüse garnitur	42.00
Knuspriger Kalbsbraten an seinem Bratenjus mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	33.00
Rinds-Filetwürfel «Stroganoff» mit Pappardelle	39.00
Rinds-Hohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	36.00
Rinds-Entrecôte an Sauce Béarnaise mit Pommes Dauphine und Gemüse garnitur	42.00
Rindsfilet «Toskana» in Olivenöl und Knoblauch und mit Peperoncini gebraten kleine Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	48.50



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

In Kräuter gebratenes Lamm-Karree «Provençale» an einer Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	38.00
Lamm-Gigot-Braten im Ofen knusprig arosiert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	34.50
Geflügel Maispoulardenbrust an leichter Limettensauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	34.00
Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und vielen frischen Salaten garniert	29.00

VEGETARISCH

Knusprige Rösti mit Gemüse belegt und Käse überbacken	25.00
Gemüse-Stroganoff mit Butterrösti	26.00
Pilzragout im Blätterteigkissen	26.00
Sämiges Weissweinrisotto mit sautierten Pilzen und Saisongemüse	27.50
Spaghetti mit Pesto und Grillgemüse	25.50

VEGAN

Süsskartoffelcurry mit karamellisierter Ananas	24.50
Mediterrane Zucchini Spaghetti in Zitronensauce	23.50
Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella	23.50



DESSERTS

Alte Post Dessertvariation	14.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis	14.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	12.00
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.