

Symphonie der Sinne

Wir kochen für Sie ein Degustations-Menu
mit oder ohne Wein
ab 2 Personen

Sie können auswählen zwischen:

3 Gänge:

- ohne Wein CHF 58.-
- mit Wein CHF 75.-

5 Gänge:

- ohne Wein CHF 79.-
- mit Wein CHF 104.-

Gerne bieten wir Ihnen auch für Gruppen auf Vorbestellung
ein Wine and Dine-Dinner an.



Unser erster Akt

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Beluga Linsen und Zitronengrasmarinade

CHF 22.-

Tuna Sashimi im Sesammantel mit Gurken-Parpadellen, Baby Spinat und Himalaja Salz

CHF 21.-

Luftgetrocknetes Walliser Tatar mit Hüttenkäse und einem Aprikosen-Allerlei

CHF 19.-

Potpourri von Büffel Mozzarella, Cherry Tomaten und Melonen

in einem Kartoffel-Knusper

CHF 18.-

Saisonales Ravioli mit seiner Begleitung

CHF 20.-

oder vielleicht ein Süsschen

„Grossmüettersuppa“ mit Käse, Roggenbrot und Hamma

CHF 10.-

Aprikosen-Kaltschale mit gebratener Jakobsmuschel und Thymian

CHF 12.-

Fendant-Süsschen begleitet von lauwarmen Trauben im Kürbisöl

CHF 10.50

Munder Safrancremesuppe mit einer Blätterteigüberraschung

CHF 11.-

fragen Sie nach unserer Tagessuppe

CHF 8.-

unsere Vorspeisen-Empfehlung

gerne empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal ein Tagesangebot
Tagespreis

Unser zweiter Akt

Nüssler-Salat mit gebratenem Ei und lauwarmem Speck
an einer Rosmarin-Honig Vinaigrette
CHF 14.-

Cesar' s Salat mit einem Knoblauch-Bruschetta
CHF 12.-

Knackig gemischtes Salat Rendez-vous
CHF 9.-

Grünes Salat-Treffen aus der Region
CHF 8.-

Allerlei vom Salatbuffet (mittags)
CHF 9.50

Saucen:

Französische, Italienische, Balsamico-Dressing,
Rosmarin-Honig Vinaigrette, Joghurt-Dressing

Vegetarisches und Pasta

Offenes Pilz-Ravioli mit Artischockenschaum und Randenchips

CHF 26.-

Saisonaes Ravioli mit seiner Begleitung

CHF 25.-

Gebratener Tommes in einer Knusperpanade
auf einem Frühlingszwiebel-Morchelbett

CHF 24.-

Gemüse-Teller „La Poste“ grilliert mit einem Wachtel-Spiegelei

CHF 21.-

Safran-Maccheroni mit gebratenen Riesencrevetten
und Kräutertomaten

CHF 25.-



Von wo das Leben kommt...

Unser dritter Akt

Bouillabaisse, die Königin der Fischgerichte

CHF 47.-

Mille-feuille von Felchenfilet und frischen Pilzen mit einem Absinth-Schaum

CHF 42.-

Grilliertes Steinbuttfilet auf mariniertem Gemüse und Hummerbutter

CHF 46.-

gerne empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

ein Tagesangebot an fangfrischem Fisch

Tagespreis

Dazu servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse
und nach Wunsch Salz-Kartoffeln, Syrah-Risotto oder Reis

Vom Grill und aus der Pfanne...

(Herkunft: Schwein; Schweiz, Rind; US od. Irland, Kalb; Schweiz, Lamm; Neuseeland, Poulet; Frankreich)

Unser vierter Akt

Maispoulardenbrust gefüllt mit Ziger und Pilzen, glasiert mit Waldhonig

CHF 40.-

Duett von Kalbssteak und gebratenem Bärenkrebs und einem Kräuter-Limettensalat

CHF 49.-

Rindsfilet-Mittelstück mit einem Speck und Roggenbrot-Chips auf einer Cornalin-Reduktion

CHF 51.-

Lamrack am Stück gebraten unter einer Kräuter-Hüttenkäse Kruste

nappiert mit kaltgepresstem Walnuss-Öl

CHF 48.-

Traditionelles Entrecôte mit Café de Paris, Pfeffersauce oder pffiffiger Chilibutter

CHF 44.-

Schweinsrücken-Medaillon auf einer Rhabarber Koriander Erfrischung

CHF 39.-

Klassisches Châteaubriand begleitet von Sauce Béarnaise

(abends oder auf Anfrage)

CHF 59.- pro Person

Dazu servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse
und nach Wunsch Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Reis, Nudeln,
Safran-Quark Spätzli oder Pommes frites

Rendez-vous von Kaninchen Stroganoff und seinem Filet auf einem Steinpilz-Risotto

CHF 43.-

Appetit auf ein Stück Wallis

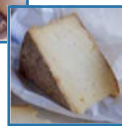
Walliser Teller mit Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Hobelkäse
CHF 26.-

Walliser Platte (ab 2 Personen)
CHF 24.-

Walliser Käseschnitte mit Zwiebeln, Schinken und Ei
CHF 21.-

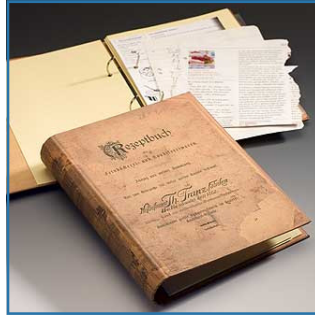
Käseschnitte nach Wunsch
CHF 23.-

Käseschnitte natur/ mit Ei
CHF 18.-/ CHF 19.-



Für unsere Grossen Kleinen

Gerne servieren wir Kindern und Leuten mit kleinem Hunger
von allen Gerichten halbe Portionen
halber Preis plus 4.-



Ein zufriedener Gast macht immer hier Rast.
Warst Du nicht zufrieden in unserem Haus,
trag es nicht gleich in alle Welt hinaus.

Auch wir sind nur Menschen in der Zeit der Hast,
so sag es dem Chef und bleib unser Gast.

Das „La Poste Team“
dankt für Ihren Besuch.

