

## IHR WOHL LIEGT UNS AM HERZEN


Unsere Küchenbrigade bietet Ihnen moderne, traditionelle, sowie saisonal inspirierte Gerichte an. Ein grosser Stellenwert wird der Qualität, der Frische und der Herkunft der Produkte eingeräumt.

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Ihr La Poste-Team

---

### Legende / legend

-  **Vegetarisch** / *vegetarian*
-  **Vegan** / *vegan*

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.  
*Should you have any allergies, please contact the staff.*

---

Ambassadeur Nicolas Feuillatte

Das Restaurant La Poste ist neu ab 2023 als Botschafter von Champagne Nicolas Feuillatte in der Schweiz auserwählt. Daher profitieren unsere Gäste von einem Special-Preis für den

 <b>Champagner Réserve Rosé</b>	
 Nicolas Feuillatte	12
	84

## APÉRO | APÉRO

**Naschereien** | *Nibbles* 18.50

Hauswurst | Bergkäse | Oliven | confierte Datterino-Tomaten  
*house sausage | mountain cheese | olives | confit datterino tomatoes*

**Walliser Teller** | *Valais plate* 26.50

Trockenfleisch | Hamma | Trockenspeck | Hauswurst | Hobelkäse  
Roggenbrot  
*dried meat | hamma | dried bacon | house sausage | hob cheese  
rye bread*

**Hobelkäse** | *Hob cheese*  12.50

Hobelkäse | Roggenbrot | Garnituren  
*hob cheese | rye bread | trimmings*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## VORSPEISE | PRE-SERVICE

<b>Wildterrine</b>   Game terrine	21
Kräuter-Salat   Feigen   Aprikosen-Chutney   Baumnuss-Karamell <i>Herb salad   fig   apricot chutney   walnut caramel</i>	
<b>Tuna Tataki</b>	24
Sesam   Gurke   Mango   Wasabi-Crème   Ingwer-Reisknusper <i>sesame   cucumber   mango   wasabi cream   ginger rice-crisp</i>	
<b>Rinds-Tatar</b>   <i>Beef tartar</i>	26   36
handgeschnitten   Cognaccreme   Kräutersalat   Toast Butter <i>hand cut   cognaccreme   herb salad   toast   butter</i>	
<b>Herbstlicher Salat</b>   Autumn salad 	16.50
Eierschwämmli   Trauben   Knusper   Kürbis-Vinaigrette <i>chanterelles   grapes   crunch   pumpkin sauce</i>	
<b>Bunter Blattsalat</b>   <i>Colorful leaf salad</i> 	9.50
Salate   Knusper   French oder Balsamico Dressing <i>salads   crisp   french or balsamic dressing</i>	

 **Petite Arvine**  8.50  
«Martigny» Gérald Besse  58

 **Molignon**  7  
Adrian Mathier  43

## SUPPE | SOUP


**Tagessuppe** | *Soup of the day*  9.50  
Täglich frisch  
*Fresh daily*







**Kürbissuppe**  12.5  
*pumpkinsoup | bread chip*

*mit Wildschweinschinken | with wild boar ham* 16

## V-LOVE | V-LOVE

**Kürbis Mohn Ravioli aus dem Goms**  22 | 28  
Frische Ravioli | Kürbis | Eierschwämme | Sauerrahm  
*Fresh ravioli | pumpkin | chanterelles | sour cream*

**Gurkha Curry**  28  
Kichererbsen | Süsskartoffel | Aubergine | Koriander  
*chickpeas | sweet potato | eggplant | cilantro*

 <b>Cornalin</b>	 8.50
Kellerei Leukersonne	 57
 <b>Diolinoir</b>	 8.50
Gérald Besse	 54

## FISCH | FISH

**Alpenzanderfilet** | *Pike-perch fillet* 44  
 frische Tagliatelle | Babyspinat | Datterino | Dijon-Senf Sauce  
*fresh tagliatelle | kale | datterino | Dijon mustard sauce*

## FLEISCH | MEAT

**Kalbs Cordon Bleu** | *Veal Cordon Bleu* 43  
 Raclettekäse | Schinken | Saisongemüse | Pommes Frites  
*raclette cheese | ham | seasonal vegetables | french fries*

**Coq au Fendant Fine Cuvée** | *Chicken with wine* 39  
 Maispoulardenbrust | Champignon | Pfälzer | Zitronenthymian  
 Süsskartoffel-Stampf  
*Corn poulard breast | Mushroom | Palatinate | Lemon thyme*  
*Sweet potato mash*

 <b>Cornalin</b>		8.50
Kellerei Leukersonne		57
 <b>Syrah «Les Serpentes»</b>		13
Barrique   Gérald Besse		78
 <b>Merlot «Nadia»</b>		64
Barrique   Adrian Mathier		

## KLASSIKER | CLASSICS

**Wiener Schnitzel** | Klein 120gr. | Gross 160gr. 32/39  
 Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone  
*veal | potatoe salad | lemon | small 120gr. | large 160gr.*

**Tournedos «Rossini»** 61  
 Rindsfilet-Mittelstück | Appenzeller Entenleber | Trüffel  
 Saisongemüse  
*beef tenderloin centerpiece | duck liver | truffle | seasonal vegetables*

**Flanksteak vom Rind** | Beef flank steak 46  
 24 Stunden gegart | Saisongemüse | Rosmarin Jus  
*cooked 24 hours | seasonal vegetables | rosemary jus*

---

**Beilagen** | *enclosures*  
 Kartoffel-Tarte, Pommes Frites, Risotto, Bramata, Bratkartoffeln oder  
 Süsskartoffel-Stampf  
*potato tart, French fries, risotto, bramata, roast potatoes or sweet potato mash*

# WILD

Von Josef Maier DE

<b>Hirschfilet</b>   Fillet of venison Gin-Sauce   Wildgarnitur <i>Gin sauce   garnish</i>	43
<b>Wildgeschnetzeltes</b>   Sliced venison Bandnudeln   Steinpilzrahmsauce <i>noodles   creamy porcini mushroom sauce</i>	35
<b>Wild Cordon Bleu</b>   Cordon Bleu of venison Hirsch   Rohschinken   Bergkäse   Wildgarnitur <i>Venison   ham   mountain cheese   garnish</i>	41
<b>Hirschkraut</b>   Venison stew Wildgarnitur   Spätzle oder Serviettenknödel <i>Venison stew   garnish   spätzle or dumplings</i>	38
Ab 2 Personen	
<b>Rehrücken am Stück gegart</b>   Saddle of venison Wildrahmsauce   Preiselbeerschaum   Wildgarnitur <i>Wild cream sauce   cranberry foam   garnish</i>	52
2 mal serviert   Served 2 times	

Zu allen Wildgerichten servieren wir wahlweise Spätzle oder Serviettenknödel

## HERKUNFTS-BEZEICHUNG DESIGNATION OF ORIGIN

Entenleber duck liver	Schweiz Switzerland
Kalb Veal	Schweiz Switzerland
Geflügel Poultry	Frankreich France
Rind Beef	Schweiz Switzerland
Schwein Pork	Schweiz Switzerland
Thunfisch Tuna	Pazifik pacific
Zander Pike-perch	Schweiz Schweiz
Wild Venison	Deutschland Germany

---

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

*Should you have any allergies, please contact the staff.*