


HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA POSTE VISP

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und geniessen Sie einzigartige Gerichte, inspiriert von regionalen Produkten.

Wir legen grossen Wert auf frische, hochwertige Zutaten und die Liebe zum Detail, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.
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.

	Champagner Réserve Rosé		
	Nicolas Feuillatte		12
			84

APÉRO | APÉRO

Naschereien <i>Nibbles</i>		18.50
Hauswurst Bergkäse Oliven confierte Datterino-Tomaten <i>house sausage mountain cheese olives confit datterino tomatoes</i>		
Walliser Teller <i>Valais plate</i>		26.50
Trockenfleisch Hamma Trockenspeck Hauswurst Hobelkäse Roggenbrot <i>dried meat hamma dried bacon house sausage hob cheese rye bread</i>		
Hobelkäse <i>Hob cheese</i>		12.50
Hobelkäse Roggenbrot Garnituren <i>hob cheese rye bread trimmings</i>		


Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISE | PRE-SERVICE



Roulade vom Saibling Fish roulade	22
Rucola Honig Senf - Dill Glace Kaviar vom Saibling <i>Rocket Honey mustard - dill ice cream Arctic char caviar</i>	
Rinds-Tatar Beef tartar	26 36
handgeschnitten Cognaccreme Kräutersalat Toast Butter <i>hand cut cognaccreme herb salad toast butter</i>	
Randen Trio Carpaccio Beetroot trio carpaccio	 16.50
Belper Knolle Salatbouquet <i>Grated Swiss cheese Salad bouquet</i>	
Winter Salat Winter salad	 14.50
BaumnuSS karamellisiert Ziger Apfel Vinaigrette <i>Caramelised walnut fresh cheese Apple vinaigrette</i>	

 Petite Arvine	 8.50
«Martigny» Gérald Besse	 58
 Fin Cuvée	 7
Leukersonne	 43

SUPPE | SOUP

Hummersuppe <i>Lobster bisque</i> Jakobsmuschel Kaviar <i>Scallops Caviar</i>	16.00
Rinderconsomme <i>Beef consommé</i> Rindsfiletcarpaccio Gemüse Julienne <i>Beef filet carpaccio Vegetables julienne</i>	16.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Täglich frisch <i>Fresh daily</i>	 9.50

V-LOVE | V-LOVE

Bandnudeln an Winterlicher Pilzsauce Kräuterseitlinge Crème fraîche Sprossen <i>Seitling mushroom Crème fraîche Sprouts</i>	 28
Gurkha Curry Kichererbsen Süsskartoffel Aubergine Koriander <i>chickpeas sweet potato eggplant cilantro</i>	 28

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

 **Cornalin** 8.50
Kellerei Leukersonne  57

 **Diolinoir** 8.50
Gérald Besse  54

FISCH | FISH

Alpenzanderfilet | *Pike-perch fillet* 46
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

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

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

 Cornalin		8.50
Kellerei Leukersonne		57
 Merlot «Nadia»		64
Barrique Adrian Mathier		9.50

KLASSIKER | CLASSICS

Kalbsbäckchen geschmort Veal cheeks	39
Wurzelgemüse Bramata <i>Vegetables Corn polenta</i>	
Ab 2 Personen	69
Chateaubriand vom Simmenthaler Rind mit Bearnaise Sauce oder Jus Beilagen nach Wahl	
<i>Swiss Beef tenderloin Bearnaise or Gravy Side dishes of choice</i> <i>2 mal serviert Served 2 times</i>	
Schwedisches Rentierfilet Swedish Reindeer filet	55
Lebkuchen Sauce Risotto al Merlot <i>Ginger Bread Risotto al Merlot</i>	
Flanksteak vom Rind Beef flank steak	46
24 Stunden gegart Saisongemüse Rosmarin Jus <i>cooked 24 hours seasonal vegetables rosemary jus</i>	

Beilagen | *enclosures*
Kartoffel-Tarte, Pommes Frites, Risotto al Merlot, Bramata,
Bratkartoffeln oder Tagliatelle
potato tart, French fries, red wine risotto, bramata, roast potatoes or Pasta

HERKUNFTS-BEZEICHUNG DESIGNATION OF ORIGIN

Kalb	Schweiz
Veal	Switzerland

Geflügel	Schweiz
Poultry	Switzerland

Rind	Schweiz
Beef	Switzerland

Schwein	Schweiz
Pork	Switzerland

Saibling	Island
Arctic Char	island

Zander	Schweiz
Pike-perch	Schweiz

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Should you have any allergies, please contact the staff.