

# 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.*

	<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*


## VORSPEISE | PRE-SERVICE

<b>Roulade vom Saibling</b>   Fish roulade	24
Rucola   Honig Senf - Dill Glace   Kaviar vom Saibling <i>Rocket salad   Honey mustard - dill ice cream   Arctic char caviar</i>	
<b>Rinds-Tatar</b>   Beef tartar	29   39
handgeschnitten   Cognaccreme   Kräutersalat   Toast Butter <i>hand cut   cognaccreme   herb salad   toast   butter</i>	
<b>Frittierter Spargel</b>   Deep fried asparagus	 18.50
Hollandaise Espuma   Frühlingssalat <i>Hollandaise Espuma   Spring style salad</i>	
<b>Spargel Salat</b>   Asparagus salad	 14.50
Beeren   Früchte   Mango Vinaigrette   Knusper <i>Berries   Fruits   Mango Dressing   Crunch</i>	


 <b>Petite Arvine</b>	 8.50
Pyramides/ A. Mathier	 58
 <b>Fin Cuvée</b>	 7
Leukersonne	 43

## SUPPE | SOUP

**Hummersuppe** | *Lobster bisque* 18.00  
 Jakobsmuschel | Kaviar  
*Scallops | Caviar*

**Spargel Cappuchino** | *Asparagus cappuchino*  10.50  
 Duett von weiss und grün  
*Duo white and green*

*Mit hausgemachten Walliser Rohschinken Krokette* 16.50

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

## V-LOVE | V-LOVE

**Spargel Tagliatelle**  29.50  
 Frische Pasta | Spargel Ragout | Burratina  
*Fresh pasta | Asparagus ragout | Burratina*

**Spargel Blätterteigtasche**  32  
 Crème fraiche | Bärlauch | Bunter Salat  
*Cream fraiche | Wild garlic | Wild salad*

## FISCH | FISH

**Walliser Alpezanderfilet** | *Pike-perch fillet* 48  
frische Tagliatelle | Babyspinat | Datterino | Dijon-Senf Sauce  
*fresh tagliatelle | kale | datterino | Dijon mustard sauce*

Unseren Zander beziehen wir direkt aus der Umgebung  
Von der Fischzucht aus Susten bei Leuk.

## FLEISCH | MEAT

**Kalbs Cordon Bleu** | *Veal Cordon Bleu* 48  
Raclettekäse | Schinken | Saisongemüse | Pommes Frites  
*Raclette cheese | ham | seasonal vegetables | french fries*

**Wiener Schnitzel** | Klein 120gr. | Gross 160gr. 34/43  
Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone  
*veal | potatoe salad | lemon | small 120gr. | large 160gr.*

**Schweinsbrustspitz** | *Pork Brisket* 39  
30 Std Sous Vide gegart | 30hr sous vide  
Dip | Speck Bohnen | Country Cuts  
*Dip | green beans bacon | Country Potatoes*

*Das Schweinsbrustspitz ist den Spare Ribs sehr ähnlich, allerdings ist der Fleischanteil deutlich höher, eine art **Gourmet Spare Rib***

*The pork brisket is very similar to spare ribs, but the meat content is significantly higher, a kind of **gourmet spare rib***

 <b>Cornalin</b>	 8.50
Kellerei Leukersonne	 57
 <b>Merlot «Nadia»</b>	 64
Barrique   Adrian Mathier	 9.50

## KLASSIKER | CLASSICS

**Rindsfiletsteak 180gr** | Beeffilet 180gr 59  
 Trüffelbutter | Sauerteig Brioche | Gemüse | Beilage nach Wahl  
*Trufflebutter | sour dough brioche | vegetables | side dish of choice*

**Ab 2 Personen** 69p.P  
**Chateaubriand**  
**mit Bearnaise Sauce oder Jus Beilagen nach Wahl**  
*tenderloin | Bearnaise or Gravy Side dishes of choice*  
*2 mal serviert | Served 2 times*

**Schwedisches Rentierentrécote** | Swedish Reindeer Entrécote 55  
 Gin Rahmsauce | Risotto al Merlot  
*Gin Creamsauce | Risotto al Merlot*

**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 al Merlot, Bramata,  
 Bratkartoffeln oder Tagliatelle  
*potato tart, French fries, red wine risotto, bramata, roast potatoes or Pasta*

## HERKUNFTS-BEZEICHUNG DESIGNATION OF ORIGIN

Kalb Veal	Schweiz Switzerland
Rentier	Schweden
Geflügel Poultry	Schweiz/ Frankreich Switzerland
Rind Beef	Schweiz/ Australien Switzerland
Schwein Pork	Schweiz Switzerland
Saibling Arctic Char	Island island
Zander Pike-perch	Schweiz Schweiz

---

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

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