

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.

  @restaurantlapostevisp

APÉRO | APERITIF

Knabbereien | *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 | Shaved Cheese

Rye Bread

Hobelkäse | *Shaved Cheese* 12.50

Hobelkäse | Roggenbrot | Garnituren

Shaved Cheese | Rye Bread | Garnishes

VORSPEISE | APPETIZER

Bunter Salat "La Poste" | Mixed salad 14.50
Dreierlei gepickelte Gurken | Rübli | konfierte Datterino
Pickled cucumbers | carrot | candied tomatoes

Lachs im Safranmantel | Salmon in saffron pancake 24
Hausgebeizt | Honig Senf - Dill Glace | Kaviar vom Lachs
Honey mustard - dill ice cream | Salmon caviar

Rinds-Tatar | Beef Tartar 29.00 | 39.00
Handgeschnitten | Cognac Creme | Tomaten Gel |
Gedörrtes Eigelb
Hand-cut | Cognac Cream | Tomato Gel | Dried Egg Yolk

Burrata Caprese | Burrata with tomatoe 21
Marinierte Tomate | Balsamico Glace | Basilikum Espuma
Homemade balsamico glaze | Basil Espuma

Sauerteigbrot "frisch gebacken" | fresh sourdough bread  12.50
Serviert mit Kräuterquark und Café de Paris Butter
Served with herbal quark and café de paris butter
**Auf Wunsch haben wir Sauerteigbrot aus unserem Hauseigenen Sauerteig, das Aufbacken
Dauert ca. 15min**

SUPPE | SOUP

Hummersuppe <i>Lobster Bisque</i> Jakobsmuschel Kaviar <i>Scallop Caviar</i>		24.00
Kürbissuppe <i>Pumpkin soup</i> Tartelette mit Frischkäsefüllung Eingelegter Kürbis <i>Tartelette with cream cheese pickled pumpkin</i>		12.50
Tagessuppe <i>Soup of the Day</i> Täglich frisch <i>Fresh Daily</i>		9.00

V-LOVE | V-LOVE

Walliser Cholera In Blätterteig frisch gebacken Bunter Salat Kräuterquark <i>Baked in puff pastry mixed salad herbal quark</i>		28.00
Alpenkräuter Tofu aus der Schweiz Gebraten Pfannengemüse Salsa Brätler <i>Fried swiss tofu vegetables salsa potatoes</i>		32

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

FISCH | FISH

Walliser Alpenzanderfilet | *Valais Alpine Pike-Perch* 45.00
Rahmwirz | Eierschwämme | Umami-Jus
Creamed Savoy Cabbage | Chanterelles | Umami Jus

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

*Our pike-perch is sourced locally
from the fish farm in Susten near Leuk.*

Octopus | *Octopus* 48.00
Sepia Pasta | Knoblauch | Datterino | Sauerampfer
Sepia Pasta | Garlic | Datterino Tomatoes | Sorrel

FLEISCH | MEAT

Kalbs Cordon Bleu | *Veal Cordon Bleu* 48.00
Raclettekäse | Schinken | Saisongemüse | Pommes Frites
Raclette Cheese | Ham | Seasonal Vegetables | French Fries

Wiener Schnitzel | *Vienna Schnitzel* 34.00/43.00
Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone 120g / 160g.
Veal | Potato Salad | Lemon

Maispouardenbrust | *Corn-Fed Chicken Breast* 35.00
Glasiert | Steinpilzrahm | Saisongemüse
Glazed | Porcini Cream | Seasonal Vegetables

KLASSIKER | CLASSICS

Rindsfilet mit Entenleber | Beef tenderloin with duck liver 64
Terrine von der Appenzeller Freiland Ente | Portwein Demi Glace | Saisongemüse
Duck liver terrine | port wine sauce | vegetables

Flanksteak vom Swiss Black Angus Rind | Beef flank steak 46
24 Stunden gegart | Saisongemüse | Cafe de Paris Butter
cooked 24 hours | seasonal vegetables | cafe de paris butter

Thurgauer Schweins Secreto | Thurgau Pork Secreto 38.00
Sous-vide gegart | Jus | Saisongemüse
Sous-vide Cooked | Jus | Seasonal Vegetables

Ab 2 Personen

p.P. 69.00

Chateaubriand | tenderloin
mit Bearnaise Sauce oder Jus | Beilagen nach Wahl
Bearnaise or Gravy | Side dishes of choice
zweimal serviert | Served two times

Beilagen | Side Dishes

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Risotto | Bramata |
Süsskartoffelstock | Tagliatelle | Kartoffeltarte
Roasted Potatoes | French Fries | Risotto | Bramata Polenta | sweet potatoe
mash | Tagliatelle | Potato Tarte

HERKUNFTSBEZEICHUNG DESIGNATION OF ORIGIN

Kalb Veal	Schweiz Switzerland
Geflügel Poultry	Schweiz / Frankreich Switzerland / France
Rind Beef	Schweiz / Australien* Switzerland / Australia*
Schwein Pork	Schweiz Switzerland
Lachs Salmon	Norwegen / Dänemark Norway / Denmark
Octopus Octopus	Spanien Spain
Zander Pike-perch	Schweiz Switzerland
Brot Bread	Schweiz Switzerland

*Kann Spuren von Hormonen enthalten.

**May contain traces of hormones.*

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.