

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 <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 Shaved Cheese Rye Bread</i>	
Hobelkäse <i>Shaved Cheese</i>	 12.50
Hobelkäse Roggenbrot Garnituren <i>Shaved Cheese Rye Bread Garnishes</i>	

VORSPEISE | APPETIZER

- Bunter Salat "La Poste"** | Mixed salad 14.50
Dreierlei gepickelte Gurken | Rübli | konfierte Datterino
Pickled cucumbers | carrot | candied tomatoes
- Avocadotatar** | Avocado Tartare   16.50
Gemüsewürfel | Seidentofuespuma -
Vegetable dice | Silken tofu espuma
- 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 21.00
Marinierte Tomate | Balsamico Glace | Basilikum Espuma
Homemade balsamico glace | 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

- | | | |
|--|---|-------|
| Spargelsuppe <i>Asparagus Soup</i>
Tartelette mit Spargel
<i>Asparagus Tartelette</i> |  | 10.50 |
| Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>
Täglich frisch
<i>Fresh Daily</i> |  | 9.00 |

V-LOVE | V-LOVE

- | | | |
|---|---|-------|
| Spargelquiche <i>Asparagus Quiche</i>
Creme fraiche Bunter Salat
<i>Crème fraıche Mixed garden salad</i> |  | 24.00 |
| Alpenkräuter Tofu aus der Schweiz
Gebraten Pfannengemüse Salsa <i>Bratler</i>
<i>Fried swiss tofu vegetables salsa potatoes</i> | | 32.00 |

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 64.00
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 46.00
24 Stunden gegart | Saisongemüse | Cafe de Paris Butter
cooked 24 hours | seasonal vegetables | cafe de paris butter

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.