

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 Blattsalat | Colorful salad 🍃 9.50
Verschiedene Blattsalate | Brotknusperchip | French o. Balsamico
Fresh salads | crunchy breadchip | french or italian sauce

Herbstsalat | autumn salad 🍂 14.50
Eierschwämme | Trauben | marinierter Kürbis | Aprikosen Vinaigrette
chanterelles | marinated pumpkin | grapes | apricot sauce

Wald Symphonie 🍄 18.50
Pilzragout | Marronipürree | Rotkabisgel | Birne | Kürbis
Diced mushrooms | chestnut | red cabbage | pear | pumpkin

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

Hirsch Carpaccio | deer carpaccio 28.50
Belper Knolle | Preiselbeergel | Pistazienespuma | Rucola
Grated Belper tuber | cranberry gel | pistache foam | rocket salad

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

Kürbis Cappuccino <i>pumpkin cappuccino</i> Kokos Schaum Kleines Herbst Tartelette <i>Coconut foam small autumn tartelette</i>	 	10.50
Tagessuppe <i>Soup of the Day</i> Täglich frisch <i>Fresh Daily</i>		9.00

V-LOVE | V-LOVE

Kartoffel- Kürbis Gnocchi <i>pumpkin gnocchi</i>   Herbstlicher Cremesauce Röstzwiebeln Sprossen <i>Creme Sauce crunchy onions sprouts</i>		28.00
Wahlweise mit sided with		
Burratina burratina 		32.00
Schweizer Pouletbrust <i>swiss chicken breast</i>		38.00
Schweizer Bio Alpentofu <i>swiss organic tofu</i>  		38.00
Vegetarischer Herbsteller 		28.00
Wildgarnitur Rotkohl Rosenkohl Spätzle oder Safransemmelknödel <i>Vegetarian autumn plate with spätzle or safron bread dumplings</i>		
Auf Wunsch mit Rahmsauce (<i>nicht vegetarisch</i>)		

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.*

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

Rindsfilet 180gr | *Beef tenderloin 180gr* 64.00
Gehobelter Trüffel | Kirsch Demi Glace | Saisongemüse
tuber | cherry sauce | Seasonal Vegetables

Flanksteak vom Swiss Black Angus | *Beef flank steak* 46.00
24std sous vide gegart | Café de Paris Butter | Saisongemüse
24 hrs sous vide | herb butter | Seasonal Vegetables

Wildburger | *game meat burger* 36.00
Brioche Brötchen | Ziegenkäse oder Raclette | Crispy Süsskartoffel
Spalten
Brioche bun | goat cheese | Sweet Potatoe Cuts

Beilagen | *Side Dishes*
Bratkartoffeln | Pommes Frites | Risotto | Süsskartoffelspalten | Tagliatelle |
Kartoffel-Kürbis Gnocchi
*Roasted Potatoes | French Fries | Risotto | Sweet potatoe cuts | Tagliatelle |
Potato pumpkin gnocchi*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

WILD

Rehpfeffer | deer ragout 42.00

Wildgarnitur | Spätzle oder Safransemmelknödel

Autumn garnish | spätzle oder safron bread dumplings

Gems Cordon Bleu | mountain goat cordon bleu 48.00

Bergkäse | getr. Aprikosen | Wildgarnitur | Spätzle oder

Safransemmelknödel

Autumn garnish | spätzle oder safron bread dumplings

Hirschfilet | deer tenderloin 49.00

Haselnusskruste | Gin Rahmsauce | Wildgarnitur | Spätzle oder

Safransemmelknödel

Hazelnut | gin sauce

Autumn garnish | spätzle oder safron bread dumplings

Wildschwein Wiener Schnitzel | boar wiener schnitzel 38.00

Wildgarnitur | Spätzle oder Safransemmelknödel

Autumn garnish | spätzle oder safron bread dumplings

Ab 2 Personen

p.P. 69.00

Rehrücken | deer sirloin

Wildgarnitur | Spätzle oder Safransemmelknödel

und Gin Rahmsauce und Preiselbeerschaum

Gin sauce and cranberry foam | Spätzle or safron bread dumplings

zweimal serviert | Served two times

HERKUNFTSBEZEICHUNG DESIGNATION OF ORIGIN

Kalb Veal	Schweiz Switzerland
Wild	Österreich / Neuseeland / Spanien Austria / New zealand / Spain
Geflügel Poultry	Schweiz / Frankreich Switzerland / France
Rind Beef	Schweiz / Australien* Switzerland / Australia*
Schwein Pork	Schweiz Switzerland
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.