

## Ihr Wohl liegt uns am Herzen

Unsere Küchenbrigade bietet Ihnen moderne, traditionelle, sowie saisonal inspirierte Gerichte an. Ein grosser Stellenwert wird der Qualität, der Frische und der Herkunft der Produkte eingeräumt.

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Ihr La Poste-Team

### **Social Media - Instagram**

Posten Sie Ihre Fotos und markieren Sie diese mit **#restaurantlaposte\_visp**  
Folgen Sie uns: **restaurantlaposte**



## KALTE VORSPEISEN

<b>Galantine von Mägenwiler Poulet</b> <i>Galantine of Mägenwiler Chicken</i> Kleiner Salat   Ananas-Chutney <i>Small salad   ananas-chutney</i>	21.00
<b>Kartoffel-Terrine mit Trüffel</b> <i>Potato terrine with truffle</i> Kräutersalat   Parmesanknusper <i>Herbal salad   parmesan crisp</i>	15.50
<b>Tuna-Carpaccio mit gebackenen Black-Tiger Crevetten</b> <i>Tuna carpaccio and deep fried Black Tiger Prawns</i> Mango   Avocado   mariniert <i>mango   avocado   marinated</i>	22.50

## SALATE

<b>Nüssler-Salat</b> <i>Lamb's lettuce</i> Gebackenes Ei   Waldpilze   Rosmarin-Honig Vinaigrette <i>fried egg   mushrooms   rosemary-honey vinaigrette</i>	14.50
<b>Griechischer Salat</b> <i>Greek salad</i> Black-Tiger Crevetten   Peperoni-Vinaigrette   Oliven-Knusper <i>Black Tiger Prawns   pepperoni vinaigrette   Olive crisp</i>	15.00
<b>Gemischtes Salat Rendez-vous</b> <i>Combination of mixed fresh salad</i> Blattsalate   Gemüsesalate <i>Leaf lettuce   vegetable salad</i>	11.50
<b>Bunter Blattsalat</b> <i>Mixed lettuce salad</i> Kräutersalat   Fenchel   Orangen   Granatapfel <i>Herb salad   Fennel   Oranges   pomegranate</i>	10.50
<b>Wählen Sie aus zwischen:</b> <i>Choose from:</i> Französische   Italienische   Balsamico-Dressing   Rosmarin-Honig Vinaigrette <i>French, Italian, Balsamic Dressing   Rosemary-honey vinaigrette</i>	

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

## SUPPEN

<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b> <i>Clear Oxtail Soup</i> Kräuter-Pesto-Kugel   Rindsfilet <i>herb-pesto ball   thinly sliced beef filet</i>	12.50
<b>Basilikumschaumsuppe</b> <i>Basil foam soup</i> Tomatenspuma   Mozzarella-Praline <i>tomato espuma   mozzarella praline</i>	11.00
<b>Safransuppe nach Munder Art</b> <i>Mund Saffron soup</i> Roggenbröt   Walliser Trockenfleisch   Hobelkäse <i>drye bread   air-dried meat   cheese shavings</i>	12.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the Day</i> Täglich   frisch <i>every day   fresh</i>	9.00

## VEGETARISCH UND PASTA

<b>Saisonale Ravioli</b> <i>Seasonal Ravioli</i> seiner Begleitung <i>his consort</i>	25.50
<b>Zitronengras-Risotto</b> <i>Lemongrass risotto</i> Oliven   Spinat <i>Olives   spinach</i>	27.00
<b>Rassiges Gemüse-Quorn-Curry</b> <i>Spicy vegetable quorn curry</i> Lauchstroh   Reis <i>leek straw   rice</i> * VEGAN: mit Tofu und Kokosmilch zubereitet. * VEGAN: prepared with tofu and coconut milk	26.50
<b>Gemüse-Teller „La Poste“</b> <b>Vegetable plate "La Poste"</b> Gemüseauswahl   Tofu <i>rich selection of vegetables   tofu</i>	26.00

## FISCH

**Gebratener Zander** 42.00

***Fried pikeperch***

Leichte Rahmsauce | Kohlrabigemüse | Pfifferling  
*light creamy sauce | kohlrabi | chanterelle mushroom*

**Gebratener Wolfsbarsch** 44.00

***Fried sea bass***

Karotten-Variation | püriert | grilliert | Zuchetti | Verjus-Sauce  
*Carrot variation | pureed | grilled | Zuchetti | Verjus sauce*

**Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:**

**Served with:**

Salz-Kartoffeln | Reis  
on request | Salt potatoes | rice

**Gebratene Black-Tiger Crevetten** 27.00

***Fried Black Tiger Prawns***

Tagliatelle | Pinienkernen | Cherrytomaten | Spinat | Sesamöl  
*Tagliatelle | lemon | cherry tomatoes | spinach | sesame oil*

## FLEISCH

<b>Gefüllte Perlhuhnbrust</b> <i>Guinea fowl breast stuffed</i> Haselnuss   Datteln   Frischkäse   Balsamico-Jus <i>hazelnut   Date   cream cheese   balsamic vinegar sauce</i>	36.00
<b>Tournedos „Rossini“</b> <i>Tournedos „Rossini“</i> Rindsfilet-Mittelstück   Entenleber   Trüffel <i>premium-cut fillet of beef   foie gras   truffle</i>	51.00
<b>Kalbskotelette</b> <i>Grilled veal cutlets</i> Jus Parisienne <i>jus à la Parisienne</i>	49.50
<b>Gebratenes Lammmentrecôte</b> <i>Fried lamb entrecote</i> Nuss-Tomatenkruste   Meditteranes Gemüse   Portweinjus <i>Nuts-tomato crust   Mediterranean vegetables   port wine jus</i>	46.00

## FÜR 2 PERSONEN

<b>Châteaubriand</b> <i>Châteaubriand</i> Rindsfilet-Mittelstück   Sauce Béarnaise   2 Gänge serviert <i>premium-cut fillet of beef   béarnaise sauce   2 courses served</i>	pro Person	56.00
<b>Entrecôte Double</b> <i>Double Entrecôte</i> Rinds-Entrecôte   Morchelsauce   2 Gänge serviert <i>Roasted beef sirloin steak   Morchelsauce   2 courses served</i>	pro Person	49.50

Dazu servieren wir Ihnen:

**Served with:**

frisches Marktgemüse | Bratkartoffeln | Kartoffel-Gratin | Reis | Nudeln | Risotto | Pommes frites  
*fresh market vegetables | potatoes as desired | potato gratin | Rice | pasta | risotto | fries*

## KLASSIKER

<b>Rinds-Entrecôte</b>		42.00
<b><i>Roasted beef sirloin steak</i></b>		
Café de Paris   Pfeffersauce   Cornalin-Sauce		
<i>Café de Paris   pepper sauce   Cornalin sauce</i>		
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten</b>		38.00
<b><i>Pork fillet fried in one piece</i></b>		
Speckmantel   Abricotine-Senf Sauce		
<i>bacon coat   Abricotine mustard sauce</i>		
<b>Schweins Cordon-bleu</b>	250g	31.00
<b><i>Pork steak stuffed with Valais speciality sausage</i></b>		
<b>Kalbs Cordon-bleu</b>	250g	42.00
<b><i>Veal steak stuffed with Valais speciality sausage</i></b>		
Walliser Bergkäse   Pommes Frites		
<i>Swiss Alpine cheese   fries</i>		

## EIN STÜCK WALLIS

<b>Walliser Platte</b>		25.50
<b><i>Valais specialties</i></b>		
Trockenfleisch   Hamma   Speck   Hauswurst   Hobelkäse		
<i>dried beef-meat   raw ham   dried bacon   dried sausage   cheese shavings</i>		
<b>Cholera mit buntem Blattsalat (15 Min)</b>		25.50
<b><i>Cholera Mixed lettuce salad</i></b>		
Blätterteig   Zwiebeln   Kartoffeln   Lauch   Äpfel   Raclettekäse		
<i>Puff pastry   Onions   Potatoes   Leek   Apples   raclette cheese</i>		
<b>Walliser Käseschnitte</b>		21.00
<b><i>Valais rarebit</i></b>		
Brot   Weisswein   Zwiebeln   Schinken   Ei		
<i>Bread   whit win   onions   ham   egg</i>		

# HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

## Fleisch

### Schwein

*Pork*

### Kalb

*Veal*

### Perlhuhn

*Guinea Fowl*

### Poulet

*Chicken*

### Rindfleisch

*Beef*

### Lamm

*Lamb*

### Entenleber

*Duck*

### Schweiz

*Switzerland*

### Schweiz | Belgien

*Switzerland | Belgium*

### Frankreich

*France*

### Schweiz - Mägenwil | Brasilien

*Switzerland – Mägenwil | Brazil*

### Irland | Australien <sup>A/B</sup>

*Ireland | Australia <sup>A/B</sup>*

### Neuseeland | Australien <sup>A/B</sup>

*New Zealand | Australia <sup>A/B</sup>*

### Frankreich

*France*

## Fisch und Krustentiere

### Wolfsbarsch

*sea bass*

### Lachs

*Salmon*

### Zander

*Pikeperch*

### Bärenkrebs

*Spanish lobster*

### Riesencrevetten

*Black-Tiger*

### Ostatlantik - Zucht

*East Atlantic - breed*

### Schottland | Norwegen

*Scotland | Norway*

### Estland - Wildfang

*Estonia - tomboy*

### Vietnam - Zucht

*vietnam - breed*

### Vietnam - in Mangrovenwäldern (Dyhrberg)

*Vietnam – in mangrove forests (Dyhrberg)*

**A Kann mit hormonellem Leistungsförderer erzeugt worden sein.**

*May have been produced with hormonal enhancer*

**B Kann mit nichthormonellem Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein.**

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics*

**Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal**

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