

GÜETE TAG!

Herzlich Willkommen

Mit auserlesenen Tropfen und Überraschungen im Glas, soll sich jeder Weinliebhaber bei uns im "Restaurant La Poste" wie im Schlaraffenland fühlen. Wir ergänzen stetig unser Sortiment, um Ihnen neue und spannende Walliser-Weine präsentieren zu können.

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.

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

"La Poste"-Special

Wir servieren Ihnen exklusive alkoholfreie Weinbegleitungen zu den Gerichten. Die angebotenen Alternativen werden teilweise nur limitiert hergestellt. Diese sind perfekt für "den Fahrer / die Fahrerin" oder alle die etwas neues ausprobieren möchten.

APÉRO



1 dl

Prosecco, Extra Dry Goccia d'Oro | 7.50

Fine Cuvée Kellerei Leukersonne | 6.50

Why not! 0.0 Vol.-%

Frucht-Secco "Apfel-Quitte" 2020 VANNAHMEN | 8



Naschereien

Hauswurst | Bergkäse | Oliven | confierte Datterino-Tomaten
18.50

Walliser Teller

Trockenfleisch | Hamma | Trockenspeck | Hauswurst | Hobelkäse
Roggenbrot
26.50

Hobelkäse

Hobelkäse | Roggenbrot | Garnituren
12.50

FEINES

im Glas und Teller

leicht frisch beschwingt VORSPEISE



1 dl

Riesling Gérald Besse | 8

Heida "Barrique" Adrian Mathier | 8

Why not! 0.0 Vol.-%

WELL Granatapfel "Edition Sommelier" 2019 Obsthof Retter | 6.50



Rinds-Tatar

Handgeschnitten | Cognaccreme | Kräutersalat | Toast | Butter
26 | 36

Herbstlicher Salat

Eierschwämmli | Trauben | Knusper | Kürbis-Vinaigrette
15.50

Bunter Blattsalat

Salate | Knusper
French oder Balsamico Dressing
9.50

vollmundig körperreich geschmeidig SUPPEN



1 dl

Petite Arvine "Martigny" Gérald Besse | 8.50

Heida "Barrique" Adrian Mathier | 8

Why not! 0.0 Vol.-%

WELL Granatapfel "Edition Sommelier" 2019 Obsthof Retter | 6.50



Tagessuppe

Täglich frisch
9.50

Kürbissuppe

Kürbis-Mohnküchlein
11.50

frisch elegant edel

HAUPTGÄNGE



1 dl

Petite Arvine "Martigny" Gérald Besse | 8.50

Diolinoir "Martigny" Gérald Besse | 8.50

Why not! 0.0 Vol.-%

WILD Quitte "Edition Sommelier" 2019 Obsthof Retter | 8.50



Zanderfilet

Fregola Sarda | Tomaten | Kefen | Kaffir

39

Veganes Gurkha Curry

Kokosmilch | Süsskartoffeln | Koriander | Naan-Brot

27

Kalbs Cordon Bleu

Raclettekäse | Schinken | Saisongemüse

Pommes Frites

42

Ab 2 Personen

Rehrücken

Eierschwämmli | seine Beilagen
Wildrahmsauce | Preiselbeerschaum
2 Gänge serviert

Reichhaltige Wild-Garnituren, Spätzli
oder Serviettenknödel

pro Person 56

tiefgründig charmant gehaltvoll

HAUPTGÄNGE



1 dl

Humagne Rouge Cave de la Tour | 8.50

Merlot Nadia "Barrique" Adrian Mathier | 9.50

Why not! 0.0 Vol.-%

WILD Traube rot "Edition Sommelier" 2019 Obsthof Retter | 8.50



Tournedos "Rossini"

Rindsfilet-Mittelstück | Entenleber | Trüffel | Saisongemüse

Pommes Frites, Risotto oder Bramata

53

Rinds-Entrecôte

Cornalin-Sauce oder Café de Paris

Pommes Frites, Risotto oder Bramata

Saisongemüse

44

Kalbsbäggli

12 Stunden geschmort

Gremolata | Bramata | Wurzelgemüse

42

langanhaltend aphrodisierend

DESSERT



1 dl

Moscato Spumante Bourgeois Vins | 7.50

Amigne de Vétroz Adrian Mathier | 8.50

Why not! 0.0 Vol.-%

WELL Apfel mit Rose "Edition Sommelier" 2019 Obsthof Retter | 6.50



Kürbiskern-Parfait

Zwetschgen-Kompott | Crumble

12.50

Vermicelles Traditionell | 8.50

mit Giolito-Eis | +3.80

mit Rahm | +1.50

mit Meringue | +1

