

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 | Colorful Salad 9.50
Tomate | Radieschen | Knusper | Sprossen
Tomato | Radish | Crunch | Sprouts

Herbstlicher Salat | Autumn Salad 14.50
Bunte eingelegte Gurken | Kürbis | Kerne | Aprikosendressing
Colorful Pickled Cucumbers | Pumpkin | Seeds | Apricot Dressing

Gebeizter Lachs | Cured Salmon 20.50
Flambiert | Räucherveloute | Lachs Kaviar | Öl Duett
Flambéed | Smoked Velouté | Salmon Caviar | Oil Duet

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

SUPPE | SOUP

Hummersuppe <i>Lobster Bisque</i> Jakobsmuschel Kaviar <i>Scallop Caviar</i>		24.00
Bergkäsesuppe <i>Mountain Cheese Soup</i> Ragout vom Kräuterseitling Käse-Soufflé <i>King Oyster Mushroom Ragout Cheese Soufflé</i>		14.50
Tagessuppe <i>Soup of the Day</i> Täglich frisch <i>Fresh Daily</i>		9.00

V-LOVE | V-LOVE

Blumenkohlsteak <i>Cauliflower Steak</i> Violettes Pürree Erbsen Kohlrabicreme Crème Fraîche <i>Purple Purée Peas Kohlrabi Cream Crème Fraîche</i>		30.00
Herbstliche Pasta <i>Autumn Pasta</i> Frische Tagliatelle Kürbis Eierschwämme Burrata <i>Fresh Tagliatelle Pumpkin Chanterelles Burrata</i>		28.00

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 Medaillon | Beef Tenderloin Medallion 55.00
Kräuterkruste | Portweinjus | Saisongemüse
Herb Crust | Port Wine Jus | Seasonal Vegetables

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 | Safranknödel |
Tagliatelle | Kartoffeltarte
*Roasted Potatoes | French Fries | Risotto | Bramata Polenta | Saffron Dumpling |
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 Norway
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.