

## **Menuvorschläge**

*(ab 10 Personen, einheitliches Menu für alle Gäste)*

### **Kalte Vorspeisen:**

<i>Saisonaler Blattsalat:</i>		<i>Fr. 11.00</i>
<i>Gemischter Salat:</i>		<i>Fr. 12.00</i>
<i>Nüsslisalat:</i>	<i>mit Ei</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Nüsslisalat:</i>	<i>mit Eierschwämmli (Saison)</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Eisbergsalat:</i>	<i>mit Speck und Brotcroutons</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Melone:</i>	<i>mit Rohschinken (Saison)</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Terrine:</i>	<i>Fleisch - Fisch- oder Pilzterrine garniert</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Rauchlachs:</i>	<i>mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 22.00</i>

### **Suppen:**

<i>Kraftbrühe:</i>	<i>mit Gemüsestreifen oder Flädli</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Tomatencremesuppe:</i>	<i>mit Rahmhäubchen</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Diverse Cremesuppen:</i>	<i>je nach Saison</i>	<i>Fr. 11.00</i>

### **Warme Vorspeisen:**

<i>Spaghetti - Maison:</i>	<i>mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Pilz an pikanter Basilikum- Rahmsauce</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Riesen - Crevetten:</i>	<i>grilliert, mit Kräuterbutter überbacken, Trockenreis und Blattspinat</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Zanderfilet Meunière:</i>	<i>gebraten, mit Kartoffeln oder Reis und Blattspinat</i>	<i>Fr. 24.00</i>

## **Hauptgerichte...**

### **vom Schwein:**

<i>Schweinssteak:</i>	<i>grilliert, mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, Gemüse garnitur, eine Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Schweinsfiletmedaillon:</i>	<i>an Calvados- oder Pilzrahmsauce, Gemüse garnitur und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 41.00</i>

### **vom Kalb:**

<i>Kalbsbraten:</i>	<i>im Ofen gebraten, Gemüse garnitur, und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 41.00</i>
<i>Kalbsrahmschnitzel:</i>	<i>an feiner Rahmsauce, Gemüse garnitur, und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i>Kalbssteak:</i>	<i>an Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 54.00</i>

### **vom Rind:**

<i>Rinds - Schmorbraten:</i>	<i>an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Filet Goulasch Stroganoff:</i>	<i>an sämiger Paprika - Rahmsauce und einer Beilage Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Roastbeef:</i>	<i>mit Gemüse garnitur, Sauce Béarnaise und Beilagen nach Ihrer Wahl (2 Service)</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Entrecôte double</i>	<i>mit Gemüse garnitur, Kräuterbutter, und Beilagen nach Ihrer Wahl (2 Service)</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Zwei Filets „Pöstli“</i>	<i>Kalbsmedaillon an Morchelrahmsauce, Rindsmedaillon mit Café de Paris, Gemüse garnitur, Beilagen nach Wahl (2 Service)</i>	<i>Fr. 58.00</i>

### **Beilagen:**

*Pommes - frites, Reis, Nudeln, Kartoffelstock, Spätzli, Kartoffelgratin, Risotto oder Rösti*

## **Dessert...**

### **ab 10 Personen:**

*Hausgemachte „Vacherin“ Eistorte* Fr. 14.00  
*mit Meringues, diversen Glacen, Rahm und Früchten garniert*

### **nach Wahl:**

*Frischer Fruchtsalat* Fr. 12.00  
*mit Rahm, Kirsch oder Maraschino*

*Hausgemachte Karamelköpfler oder gebrannte Creme* Fr. 10.00  
*mit Rahm garniert*

*Warme Waldbeeren mit Vanilleglace* Fr. 14.00  
*und Rahm garniert*

*Meringues – Glace* Fr. 12.00  
*mit Vanille- Erdbeerglace und Rahm*

*Feine Schokoladen Mousse* Fr. 12.00  
*mit Rahm*

*Diverse Sorbet* Fr. 14.00  
*mit Vodka, Prosecco oder Passoa*

*Diverse Mini Coupe* Fr. 8.00  
*nach Ihrer Wahl*

*Kleiner Käseteller* Fr. 15.00  
*verschiedene Weich- und Hartkäse mit Garnitur*

*Oder aus unserer Dessert-Karte (a la Carte)!*

\*\*\*

**Preise und Änderungen bleiben vorbehalten.  
Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. 8,0 % Mwst.**

## ***Nützliche Hinweise für Ihren Anlass***

### ***Personenzahl:***

*Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Personen kalkuliert.*

*Die genaue Teilnehmerzahl möchten Sie uns bitte 48 Std. vor dem Anlass mitteilen.*

*Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird Ihnen in Rechnung gestellt.*

### ***Menü – Auswahl:***

*Um Ihren Anlass in jeder Beziehung tadellos durchführen zu können, bitten wir Sie, für die gesamte Gruppe ein **einheitliches Menü** zu wählen und uns Ihre Wünsche mindestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.*

### ***Blumen:***

*Wir besorgen Ihnen nach Vorgabe Ihre Blumengestecke (gegen Rechnung). Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Blumen mitbringen.*

### ***Bezahlung:***

*Bar, EC - Direkt oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu. **Zahlbar innert 10 Tagen.***

*Bei grösserem Anlass eventuell eine Teilvorauszahlung.*

*Bei Bezahlung mit Kreditkarte verrechnen wir einen Zuschlag von 2%.*

### ***Verlängerung***

*Die Verlängerung bis 02.00 Uhr besorgen wir für Sie zu Selbstkosten. Zur Deckung zusätzlicher Mitarbeiterkosten werden nach Mitternacht Fr. 100.-- pro angebrochene Stunde verrechnet.*

**\*\*\***

***Haben Sie noch Wünsche oder Anregungen, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.***

***Wir danken Ihnen, dass Sie sich für das Restaurant alte Post entschlossen haben und freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!***