

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>Kalbshackbraten:</i>	<i>Hausgemacht, Gemüse garnitur, und einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 36.00</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!