

# **\*HOCHZEITSMENÜ\***

***Geräucherter Lachs  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter***

\*\*\*\*\*

***Bouillon mit Sherry und Käsestängeli***

\*\*\*\*\*

***Mischsalat mit Trockenfleischheu***

\*\*\*\*\*

***Blutorangensorbet mit Champagner***

\*\*\*\*\*

***Kalbssteak vom Grill  
an feiner Morchelrahmsauce***

***Butternudeln***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*\*\*

***Dessertbuffet mit Hochzeitstorte  
(Muotathaler Rahmkirschtorte)***

-----

***Fr. 88.50***

# **\*HOCHZEITS.MENÜ\***

***Pochiertes Forellenfilet  
an Kräuterweissweinsauce  
Trockenreis***

\*\*\*\*\*

***Bouillon mit Gemüsewürfelchen***

\*\*\*\*\*

***Mischsalat mit Ei und Brotcroustons***

\*\*\*\*\*

***Schweinsfiletmignons  
an feiner Champignon-Cognac-Rahmsauce  
Röstikroketten  
Gemüse garnitur***

\*\*\*\*\*

***Birnensorbet***

\*\*\*\*\*

***Schweinsfiletmignon  
an feiner Champignon-Cognac-Rahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur***

\*\*\*\*\*

***Hochzeitstorte  
(Vacherin - Glace - Torte)***

-----

***Fr. 74.50***

# ***\*HOCHZEITS.MENÜ\****

***Melone mit Rohschinken und Trockenfleisch***

\*\*\*\*\*

***Bouillon mit hausgemachten Flädli***

\*\*\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*\*\*

***Entrecote „Postillion „  
an feiner Kräuter-Pfeffersauce***

***Pommes frites***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*\*\*

***Limettensorbet***

\*\*\*\*\*

***Entrecote „Postillion „  
an feiner Kräuter-Pfeffersauce***

***Trockenreis***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*\*\*

***Hochzeitstorte***

***(Muotathaler Williamstorte)***

-----

***Fr. 78.50***

## **\*KALTE VORSPEISEN\***

- |          |  |                  |
|----------|--|------------------|
| <b>1</b> | <b><i>Muotathaler Trockenfleischsteller</i></b>                                | <b>Fr. 14.50</b> |
| <b>2</b> | <b><i>Melone mit Urwaldrohschinken und Trockenfleisch</i></b>                  | <b>10.50</b>     |
| <b>3</b> | <b><i>Vorspeiseteller</i></b>  | <b>18.50</b>     |
|          | <i>(mit geräuchertem Lachs, Hauspastete, Trockenfleisch und vers. Salaten)</i> |                  |
| <b>4</b> | <b><i>Hauspastete mit Selleriesalat</i></b>                                    | <b>16.50</b>     |
| <b>5</b> | <b><i>Geräuchertes Forellenfilet</i></b>                                       | <b>12.50</b>     |
|          | <i>(mit Meerrettichschaum, Toast und Butter)</i>                               |                  |
| <b>6</b> | <b><i>Rauchlachs</i></b>   | <b>17.50</b>     |
|          | <i>(mit Meerrettichschaum, Toast und Butter)</i>                               |                  |

## **\*WARME VORSPEISEN\***

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>7</b>  | <b><i>Teigtaschen an Tomatensauce</i></b>                                    | <b>12.50</b> |
| <b>8</b>  | <b><i>Forellenfilet pochiert</i></b> <i>(auf Gemüsestreifen</i>              | <b>16.50</b> |
|           | <i>an feiner Kräuterweissweinsauce mit Trockenreis)</i>                      |              |
| <b>9</b>  | <b><i>Bachsaiblingfilet pochiert</i></b>                                     | <b>17.50</b> |
|           | <i>(an milder Safransauce mit Gemüsereis)</i>                                |              |
| <b>10</b> | <b><i>Risotto mit Steinpilzen</i></b>  | <b>14.50</b> |
| <b>11</b> | <b><i>Blätterteigpastetchen</i></b>  | <b>14.50</b> |
|           | <i>(mit einer Füllung von Pouletstücken, Champignon + Kalbsbrätkekugeln)</i> |              |

## \*\*\* *SALATE* \*\*\*

<b>12 Saisonsalat ( Mischsalat )</b>	<b>7.50</b>
<b>13 Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>14 Tomatensalat mit Mozarella und Basilikum</b>	<b>10.50</b>
<b>15 Salat „ Olga „</b> ( Mischsalat mit Muotathaler Trockenfleisch )	<b>12.50</b>
<b>16 Salat „ Berta „ mit Bauernspeck</b>	<b>10.50</b>
<b>17 Chef Salat ( Verschiedene Salate garniert mit Suworowsalami, Mostbröckli und Urwaldrohschinken )</b>	<b>15.50</b>

## \*\*\* *SUPPEN* \*\*\*

<b>18 Bouillon mit Gemüsestreifen / mit hausgemachten Flädli</b>	<b>8.--</b>
<b>19 Bouillon mit Sherry + Käsestängeli</b>	<b>8.50</b>
<b>20 Griessuppe mit Lauch + Rüeibli</b>	<b>7.--</b>
<b>21 Muotathaler Gemüsesuppe</b>	<b>7.50</b>
<b>22 Tomatencremesuppe</b>	<b>8.--</b>
<b>23 Steinpilzcremesuppe</b>	<b>8.50</b>

## \*\*\* *Menüs* \*\*\*

### **Nr. 24 / Fr. 48.50**

**Bouillon mit Flädli**  
**Mischsalat**  
**Schweinssteak „Jägerart“**  
**an feiner Pilzrahmsauce**  
**Pommes frites**  
**Gemüse garnitur**  
**Coupe Belle Hélène**

-----

### **Nr. 26. / Fr. 67.--**

**Bouillon mit Sherry**  
**Gemischter Salat**  
**Rindsfilet „Orloff„**  
**an zerlassener Kräuterbutter**  
**mit verschiedenen Früchten**  
**Pommes Dauphine**  
**Meringueglace**

-----

### **Nr. 28 / Fr. 65.50**

**Tomatencremesuppe**  
**Mischsalat**  
**Kalbssteak vom Grill**  
**an feiner Morchelrahmsauce**  
**Butternudeln**  
**Gemüse garnitur**  
**Limettensorbet**

-----

### **Nr. 30 / Fr. 58.50**

**Spargelcremesuppe**  
**Mischsalat**  
**Gespickter Rindsschmorbraten**  
**garniert mit Speck + Silberzwiebeln**  
**gebratenen Knöpfli**  
**Gourmetgemüse**  
**Muotathaler Rahmkirschtorte**

### **Nr.25/ Fr. 44.--**

**Bouillon mit Backerbsen**  
**Mischsalat**  
**Schweinsrahmschnitzel**  
**an Champignonsauce**  
**Butternudeln**  
**Gemüse garnitur**  
**Coupe Maison**

-----

### **Nr. 27 / Fr. 58.50**

**Bouillon mit Gemüsestreifen**  
**Mischsalat**  
**Entrecote „Postillion „**  
**an Kräuter-Pfeffersauce**  
**Trockenreis**  
**Gemüse garnitur**  
**Coupe Melba**

-----

### **Nr. 29 / 46.50 (bis 25 Personen)**

**Gemüsepüreesuppe**  
**Mischsalat**  
**Cordon – Bleu „ Claudia „**  
**( mit Alpkäse + Rohschinken )**  
**Pommes frites**  
**Gemüse garnitur**  
**Coupe Danmark**

-----

### **Nr. 31 / Fr. 49.50**

**Steinpilzcremesuppe**  
**Mischsalat**  
**Schweinscarrébraten glac.**  
**garniert mit Pflaumen + Apfel**  
**Kartoffelgratin**  
**Gemüse garnitur**  
**Gebrannte Crème**

## \*\*\* *Einfache Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 32 / Fr. 26.50***

***Griessuppe mit Lauch***

\*\*\*

***Schinken im Brotteig  
mit Kartoffelsalat***

-----

### ***Nr. 34 / Fr. 28.50***

***Bouillon mit Flädli***

\*\*\*

***Schweinsgeschnetzeltes  
an Champignonsauce  
Teigwaren  
Mischgemüse***

-----

### ***Nr. 36 / Fr. 24.50***

***Mischsalat***

\*\*\*

***Blätterteigpastetchen  
mit Kalbfleischfüllung  
Pommes frites  
Gourmetgemüse***

-----

### ***Nr. 38 / Fr. 22.50***

***Kleiner gemischter Salat***

\*\*\*

***Kalbsbratwurst vom Grill  
an Zwiebelsauce  
Pommes frites***

### ***Nr. 33 / 24.50***

***Klare Gemüsesuppe***

\*\*\*

***Spaghetti \* Bolognese \*  
mit geriebenem Käse***

-----

### ***Nr. 35 / Fr. 32.50***

***Lauchcrèmesuppe***

\*\*\*

***Schweinshalsbraten glaciert  
an braunem Jus  
Kartoffelstock  
Mischgemüse***

-----

### ***Nr. 37 / Fr. 25.50***

***Kleiner gemischter Salat***

\*\*\*

***Pouletgeschnetzeltes  
an feiner Currysauce  
Trockenreis  
verschiedene Früchte***

-----

### ***Nr. 39 / Fr. 20.50***

***Klare Gemüsesuppe***

\*\*\*

***Muotathaler Äplerhörnli  
mit Zwiebeln und ger. Käse  
Apfelschnitzli***

\*\*\*\*\*

## \*\*\* *Spezial Menüs* \*\*\*

**Nr. 40 / Fr. 72.--**

***Teigtaschen an Morchelsauce***

\*\*\*

***Bouillon mit Gemüsewürfelchen***

\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*

***Schweinsfilet „Tessiner-Art“,  
an Kräuter-Tomatensauce  
mit Eierschwämmen + Schinkenstreifen  
Risotto***

\*\*\*

***Birnenterrine  
(Rahmglace mit Birne- + Schokostücke)***

**Nr. 41 / Fr. 88.50**

***Vorspeisenteller***

\*\*\*

***Bouillon mit Sherry***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Rindsfilet „Suworow“,  
an pikanter Paprikasauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Baumnussparfait  
garniert mit Früchten***

**Nr. 42 / Fr. 67.50**

***Melone mit Rohschinken***

\*\*\*

***Lauchcrèmesuppe***

\*\*\*

***Mischsalat mit Ei + Brotcroutons***

\*\*\*

***Lammentrecôte  
an Rosmarinjus***

***Röstikroketten***

***Blattspinat + gedämpfte Tomate***

\*\*\*

***Schokoladenparfait  
mit marinierten Orangenscheiben***

**\*\* Nr. 43 / Fr. 74.50**

***Forellenfilet pochiert***

\*\*\*

***Bouillon mit Flädli***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Kalbskronenbraten glaciert  
an Eierschwammsauce***

***Kartoffelgratin***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Muotathaler  
Wetterfroschtorte***

-----

**Bestelldatum Menü \*\* Nr. 43 mindestens 3 Wochen vor Bankettbeginn !  
( Lagerung Kalbskrone )**

## \*\*\* *Spezial Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 44 / Fr. 66.50***

***Salat „Olga „  
(mit Muotathaler Trockenfleisch)***

\*\*\*

***Bouillon mit Gemüsestreifen***

\*\*\*

***Schweinsfiletmedaillons \* Patron \*  
an Champignon-Cognac-Rahmsauce***

***Butternudeln***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Schwarzwälder – Torte***

### ***Nr. 45 / Fr. 64.50***

***Geräucherter Lachs mit Toast  
Butter und Meerrettichschaum***

\*\*\*

***Tomatencremesuppe***

\*\*\*

***Schweinssteak \* Jägerart \*  
an feiner Pilzrahmsauce***

***Pommes frites***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Muotathaler Rahmkirschtorte***

---

### ***Nr. 46 / Fr. 70.50***

***Muotathaler Trockenfleischsteller***

\*\*\*

***Kürbispüreesuppe***

\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*

***Forellenfilet „Säumer“  
pochiert an Kräuterweissweinsauce  
auf Gemüsestreifen angerichtet***

***Trockenreis***

\*\*\*

***Aprikosensorbet mit .....***

### ***\*\* Nr. 47 / Fr. 76.50***

***Geräuchertes Forellenfilet***

\*\*\*

***Muotathaler Gemüsesuppe***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Kalbschnitzel vom Grill  
mit Steinpilzrahmsauce***

***Röstikroketten***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Zimtparfait mit Pflaumen***

---

## \*\*\* Desserts \*\*\*

<b>Nr. 48</b>	<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.50 mini 6.--</b>
<b>Nr. 49</b>	<b>Coupe Maison (Vanille,Fruchtsalat,Rahm)</b>	<b>Fr. 9.-- mini 6.50</b>
<b>Nr. 50</b>	<b>Coupe Melba (Vanille,Pfirsiche, Erdbeersauce)</b>	<b>Fr. 9.-- mini 6.50</b>
<b>Nr. 51</b>	<b>Coupe Belle Hélène (Vanille, Birne, Schokosauce)</b>	<b>Fr. 9.-- mini 6.50</b>
<b>Nr. 52</b>	<b>Passionata (Fruchtmark – Rahmgefrorenes)</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Nr. 53</b>	<b>Caramelcrème</b>	<b>Fr. 7.-- mini 5.—</b>
<b>Nr. 54</b>	<b>Kosakencrème (Vokaschaum)</b>	<b>Fr. 8.50 mini 6.—</b>
<b>Nr. 55</b>	<b>Nougat – Eistorte</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nr. 56</b>	<b>Meringuesglace</b>	<b>Fr. 8.-- mini 5.50</b>
<b>Nr. 57</b>	<b>Sorbets (Limetten,Blutorangen,Kiwi,Williams)</b>	<b>Fr. 5.—</b>
<b>Nr. 58</b>	<b>Blutorangensorbet mit Campari</b>	<b>Fr. 9.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 59</b>	<b>Limettensorbet mit Vodka</b>	<b>Fr. 9.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 60</b>	<b>Birnensorbet mit Williams</b>	<b>Fr. 9.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 61</b>	<b>Kiwisorbet mit Liqueure</b>	<b>Fr. 9.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 62</b>	<b>Muotathaler Rahmkirschtorte</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nr. 63</b>	<b>Muotathaler Wetterfroschtorte</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nr. 64</b>	<b>Muotathaler Williamstorte</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nr. 65</b>	<b>Schwarzwälder – Torte</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nr. 66</b>	<b>Zimtparfait mit Pflaumen</b>	<b>Fr. 10.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 67</b>	<b>Baumnussparfait mit Kiwis</b>	<b>Fr. 10.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 68</b>	<b>Schokoladenparfait mit Orangen</b>	<b>Fr. 10.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 69</b>	<b>Birnenterine mit Früchten</b>	<b>Fr. 10.50 mini 7.50</b>
<b>Nr. 70</b>	<b>Vacherin – Glace – Torte</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Nr. 71</b>	<b>Kleines Dessertbuffet</b>	<b>Fr.15.50</b>
<b>Nr. 72</b>	<b>Grosses Dessertbuffet mit Käse</b>	<b>Fr.18.50</b>

**\*\*\* Bauern – Buffet \*\*\***

***Hausgemachte Fleischsuppe mit Broteinlage***

\*\*\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*\*\*

***Gekochter Schinken, Siedfleisch, Rippli  
Zungenwurst, Gnagi, Rindszunge, Euterfleisch  
Cippolata, Markknochen, Leberwurst, Speck***

-----

***Sauerkraut und Speckbohnen  
Kartoffelgratin, Steinpilzrisotto, Salzkartoffel***

-----

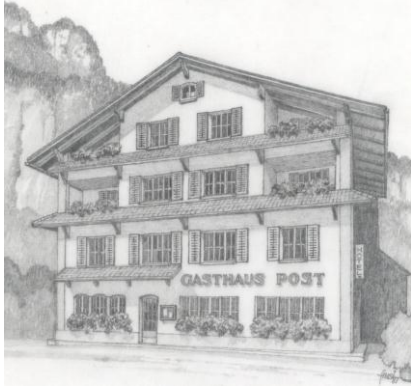
***Brauner Jus, Preiselbeersauce  
Senf, Meerrettichschaum, Tatarensauce  
Pfeffersauce***

\*\*\*\*\*

***Kleines Dessertbuffet  
mit  
Fruchtsalat, Beeren je nach Saison  
Diverse Torten, Caramelcrème, Meringues  
Sorbets, Glacen***

\*\*\*\*\*

***Fr. 66.50***



# *Gasthaus Post*

**Andreas Gwerder & Claudia Eberhard**  
**Hauptstrasse 29 / Postfach 163**  
**CH-6436 Muotathal SZ**

**Telefon 041 830 11 62 / Fax 041 830 21 81**  
**Internet; [www.gasthaus-post.ch](http://www.gasthaus-post.ch)**  
**E-Mail; [hotel.post@bluewin.ch](mailto:hotel.post@bluewin.ch)**

***Sehr geehrter Gast***

***Die Kalkulationen der Menüpreise verstehen sich ab 10 Personen !***

***Die Hauptgänge werden mit Nachservice gereicht oder ein 2.Teller wird eingesetzt ( Zuschlag Fr. 4.50 ) . Absprache bei der Menübesprechung.***

***Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben oder eine Menüänderung vornehmen möchten - kein Problem - setzen Sie sich mit uns in Verbindung, nach Möglichkeit erfüllen wir alle Wünsche.***

***Sie dürfen sicher sein, dass wir den Anlass zur vollsten Zufriedenheit organisieren werden.***

***Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.***

***Claudia, André und das ganze Postteam***

- ***Gültigkeit dieses Menüvorschlages bis 31.12.2012***
- ***Melden Sie bitte die genaue Personenanzahl 24 h vor Bankettbeginn bei Abweichungen von mehr als 20% wird ein Unkostenbetrag belastet.***
- ***Preisänderungen bleiben uns vorbehalten ( Marktlage )***
- ***Alle Preise in dieser Karte inklusive 8% Mehrwertsteuer***
- ***Verlängerungen bis 02.00 Uhr Fr. 120.-- / 03.00 Uhr Fr. 200.— jede weitere angefangene Stunde wird mit Fr. 120.— verrechnet.***
- ***Öffnungszeiten ; Ruhetage Dienstag + Mittwoch !***

## **Fleischdeklaration**

***Unsere Haus Metzger ; Heinzer GmbH und Muota Metzger Mettler***  
***Schweine-, Kalb- und Pouletfleisch ist CH - Qualität !***  
***Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland***  
***und das Rindfleisch je nach Marktlage aus der Schweiz oder Import***

***Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und ä rächt ä Guätä !***

***\* Suworowsaal ( 10 - 100 Personen ) / Restaurant / Poststübli / ZimmerWC/DU \****