

# **\*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*

# **\*HOCHZEITSMENÜ\***

*Pochiertes Forellenfilet  
an Kräuterweissweinsauce  
Trockenreis*

\*\*\*\*\*

*Bouillon mit Gemüsegewürfelchen*

\*\*\*\*\*

*Mischsalat mit Ei und Brotcroustons*

\*\*\*\*\*

*Schweinsfiletmignons  
an feiner Champignon-Cognac-Rahmsauce  
Röstikroketten  
Gemüsegarnitur*

\*\*\*\*\*

*Birnensorbet*

\*\*\*\*\*

*Schweinsfiletmignon  
an feiner Champignon-Cognac-Rahmsauce  
Butternudeln  
Gemüsegarnitur*

\*\*\*\*\*

*Hochzeitstorte  
( Vacherin - Glace - Torte )*

---

*Fr. 74.50*

# *\*HOCHZEITSMENÜ\**

*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 \*

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

## \*WARMER VORSPEISEN\*

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

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

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

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

18 Bouillon mit Gemüsestreifen / mit hausgemachten Flädli	8.--
19 Bouillon mit Sherry + Käsestängeli	8.50
20 Lauchcremesuppe	7.--
21 Muotathaler Gemüsesuppe	7.50
22 Tomatencremesuppe	8.--
23 Steinpilzcremesuppe	8.50

## \*\*\* 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

*Lauchcremesuppe*

\*\*\*

*Schinken im Brotteig  
mit Kartoffelsalat*

-----

Nr. 34 / Fr. 28.50

*Bouillon mit Flädli*

\*\*\*

*Schweinsgeschnetztes  
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

*Gemüsepüreesuppe*

\*\*\*

*Schweinshalsbraten glaciert  
an braunem Jus  
Kartoffelstock  
Mischgemüse*

-----

Nr. 37 / Fr. 25.50

*Kleiner gemischter Salat*

\*\*\*

*Pouletgeschnetztes  
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 Trockenfleischteller  
\*\*\*

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 \*\*\*

Nr. 48	<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	Fr. 8.50	mini 6.--
Nr. 49	<i>Coupe Maison (Vanille,Fruchtsalat,Rahm )</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 50	<i>Coupe Melba (Vanille,Pfirsiche, Erdbeersauce)</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 51	<i>Coupe Belle Hélène (Vanille, Birne, Sockosauce)</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 52	<i>Coupe Tante Berta (Caramelcreme mit Vanilleglace )</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 53	<i>Grossmutter's Caramelcreme</i>	Fr. 8.--	mini 6.--
Nr. 54	<i>Kosakencreme (Vodkaschaum )</i>	Fr. 8.50	mini 6.--
Nr. 55	<i>Nougat – Eistorte</i>	Fr. 6.50	
Nr. 56	<i>Meringuesglace</i>	Fr. 8.--	mini 5.50
Nr. 57	<i>Verschiedene Sorbets</i>	Fr. 5.--	
Nr. 58	<i>Blutorangensorbet mit Campari</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 59	<i>Limettensorbet mit Vodka</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 60	<i>Birnensorbet mit Williams</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 61	<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	Fr. 9.50	mini 7.50
Nr. 62	<i>Muotathaler Rahmkirschtorte</i>	Fr. 6.50	
Nr. 63	<i>Muotathaler Wetterfroschtorte</i>	Fr. 6.50	
Nr. 64	<i>Muotathaler Williamstorte</i>	Fr. 6.50	
Nr. 65	<i>Schwarzwälder – Torte</i>	Fr. 6.50	
Nr. 66	<i>Zimtparfait mit Pflaumen</i>	Fr. 10.50	mini 7.50
Nr. 67	<i>Baumnussparfait mit Kiwis</i>	Fr. 10.50	mini 7.50
Nr. 68	<i>Schokoladenparfait mit Orangen</i>	Fr. 10.50	mini 7.50
Nr. 69	<i>Birnenterine mit Früchten</i>	Fr. 10.50	mini 7.50
Nr. 70	<i>Vacherin – Glace – Torte</i>	Fr. 9.50	
Nr. 71	<i>Kleines Dessertbuffet</i>	Fr. 15.50	
Nr. 72	<i>Grosses Dessertbuffet mit Käse</i>	Fr. 18.50	

**\*\*\* 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; [info@gasthaus-post.ch](mailto:info@gasthaus-post.ch)

*Sehr geehrter Gast*

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

*Die Hauptgänge werden mit Nachservice gereicht ( Beilagen, Gemüse und Saucen )  
 Fleischnachservice wird nach Menge verrechnet !*

*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 31.12.2019*
- *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 7,7 % Mehrwertsteuer*
- *Verlängerungen bis 02.00 Uhr Fr. 120.-- / 03.00 Uhr Fr. 200.— jede weitere angefangene Stunde wird mit Fr. 120.— verrechnet.*
- *Öffnungszeiten ; Ruhetage Montag und Dienstag !*

### *Fisch- & Fleischdeklaration*

*Unsere Fische beziehen wir von der Brüggli Forellenzucht in Sattel.  
 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 Guetä !*

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