

# ***\*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. 90.50***

# ***\*HOCHZEITS.MENÜ\****

***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***

---

***Fr. 76.50***

# **\*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. 84.50***

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

- |          |  |                  |
|----------|--|------------------|
| <b>1</b> | <b><i>Muotathaler Trockenfleischteller</i></b>                                 | <b>Fr. 16.50</b> |
| <b>2</b> | <b><i>Melone mit Urwaldrohschinken und Trockenfleisch</i></b>                  | <b>14.50</b>     |
| <b>3</b> | <b><i>Vorspeiseteller</i></b>  | <b>21.--</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>14.50</b>     |
|          | <i>(mit Meerrettichschaum, Toast und Butter)</i>                               |                  |
| <b>6</b> | <b><i>Rauchlachs</i></b>   | <b>18.50</b>     |
|          | <i>(mit Meerrettichschaum, Toast und Butter)</i>                               |                  |

## **\*WÄRME VORSPEISEN\***

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>7</b>  | <b><i>Teigtaschen an Tomatensauce</i></b>                        | <b>14.50</b> |
| <b>8</b>  | <b><i>Forellenfilet pochiert</i></b> <i>(auf Gemüsestreifen</i>  | <b>18.50</b> |
|           | <i>an feiner Kräuterweissweinsauce mit Trockenreis)</i>          |              |
| <b>9</b>  | <b><i>Bachsaiblingfilet pochiert</i></b>                         | <b>19.50</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 Kalbfleischstücken und Brätkugeln)</i> |              |

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

<b>12 Saisonsalat ( Mischsalat )</b>	<b>9.50</b>
<b>13 Gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>
<b>14 Tomatensalat mit Mozzarella 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>12.50</b>
<b>17 Chef Salat ( Verschiedene Salate garniert mit Suworowsalami, Muotathaler Trockenfleisch und Urwaldrohschinken )</b>	<b>17.50</b>

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

<b>18 Bouillon mit Gemüsestreifen / mit hausgemachten Flädli</b>	<b>8.--</b>
<b>19 Bouillon mit Sherry + Käsestange</b>	<b>9.50</b>
<b>20 Lauchcremesuppe</b>	<b>8.50</b>
<b>21 Muotathaler Gemüsesuppe</b>	<b>9.50</b>
<b>22 Tomatencremesuppe</b>	<b>8.50</b>
<b>23 Steinpilzcremesuppe</b>	<b>8.50</b>

## \*\*\* *Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 24 / Fr. 52.50***

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

-----

### ***Nr. 26. / Fr. 72.--***

***Bouillon mit Sherry***  
***Gemischter Salat***  
***Rindsfilet „Orloff“***  
***an zerlassener Kräuterbutter***  
***mit verschiedenen Früchten***  
***Kartoffelkroketten***  
***Meringueglace***

-----

### ***Nr. 28 / Fr. 69.50***

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

-----

### ***Nr. 30 / Fr. 62.50***

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

### ***Nr.25/ Fr. 48.--***

***Gerstensuppe***  
***Mischsalat***  
***Schweinsrahmschnitzel***  
***an Champignonsauce***  
***Butternudeln***  
***Gemüse garnitur***  
***Coupe Maison***

-----

### ***Nr. 27 / Fr. 62.50***

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

-----

### ***Nr. 29 / 50.50 (bis 25 Personen)***

***Gemüsesuppe***  
***Mischsalat***  
***Cordon – Bleu „Claudia“***  
***(mit Alpkäse + Rohschinken )***  
***Pommes frites***  
***Gemüse garnitur***  
***Coupe Danemark***

-----

### ***Nr. 31 / Fr. 52.50***

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

## \*\*\* *Einfache Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 32 / Fr. 30.50***

***Lauchcremesuppe***

\*\*\*

***Schinken im Brotteig  
mit Kartoffelsalat***

-----

### ***Nr. 34 / Fr. 32.50***

***Bouillon mit Flädli***

\*\*\*

***Schweinsgeschnetzeltes  
an Champignonsauce  
Teigwaren  
Mischgemüse***

-----

### ***Nr. 36 / Fr. 28.50***

***Mischsalat***

\*\*\*

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

-----

### ***Nr. 38 / Fr. 26.50***

***Kleiner gemischter Salat***

\*\*\*

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

### ***Nr. 33 / 28.50***

***Gemüsesuppe***

\*\*\*

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

-----

### ***Nr. 35 / Fr. 36.50***

***Gerstensuppe***

\*\*\*

***Schweinsbraten glaciert  
an braunem Jus  
Kartoffelstock  
Mischgemüse***

-----

### ***Nr. 37 / Fr. 29.50***

***Kleiner gemischter Salat***

\*\*\*

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

-----

### ***Nr. 39 / Fr. 24.50***

***Klare Gemüsesuppe***

\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

## \*\*\* *Spezial Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 40 / Fr. 76.--***

***Teigtaschen an Tomatensauce***

\*\*\*

***Bouillon mit Gemüsewürfelchen***

\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*

***Schweinsfiletmedaillons „Patron“,  
an feiner Champignon-Cognac-Rahmsauce***

***Buttermudeln***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Birnenterrine***

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

### ***Nr. 41 / Fr. 92.50***

***Vorspeisenteller***

\*\*\*

***Bouillon mit Sherry***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Rindsfilet „Suworow“,  
an pikanter Paprikasauce***

***Kartoffelkroketten***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Baumnussparfait***

***garniert mit Früchten***

---

### ***Nr. 42 / Fr. 75.50***

***Melone mit Rohschinken***

\*\*\*

***Lauchcremesuppe***

\*\*\*

***Mischsalat mit Ei + Brotroutons***

\*\*\*

***Lammentrecôte***

***an Rosmarinjus***

***Röstikroketten***

***Blattspinat + gedämpfte Tomate***

\*\*\*

***Schokoladenparfait***

***mit marinierten Orangenscheiben***

### ***\*\* Nr.43 / Fr. 82.50***

***Forellenfilet pochiert***

\*\*\*

***Bouillon mit Flädli***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Kalbskronenbraten glaciert \*\****

***an Eierschwammsauce***

***Kartoffelgratin***

***Gemüse garnitur***

\*\*\*

***Muotathaler Whiskeytorte***

---

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



## \*\*\* *Spezial Menüs* \*\*\*

### ***Nr. 44 / Fr. 70.50***

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

\*\*\*

***Bouillon mit Gemüsestreifen***

\*\*\*

***Schweinsfiletmedaillons  
an feiner Morchelrahmsauce***

***Kartoffelkroketten***

***Gemüsegar nitur***

\*\*\*

***Schwarzwälder – Torte***

### ***Nr. 45 / Fr. 68.50***

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

\*\*\*

***Gerstensuppe***

\*\*\*

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

***Pommes frites***

***Gemüsegar nitur***

\*\*\*

***Muotathaler Rahmkirschtorte***

---

### ***Nr. 46 / Fr. 74.50***

***Muotathaler Trockenfleischteller***

\*\*\*

***Kürbispüreesuppe***

\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*

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

***Trockenreis***

\*\*\*

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

### ***\*\* Nr. 47 / Fr. 80.50***

***Geräuchertes Forellenfilet***

\*\*\*

***Muotathaler Gemüsesuppe***

\*\*\*

***Mischsalat mit Melone***

\*\*\*

***Kalbschnitzel vom Grill  
mit Steinpilzrahmsauce***

***Röstikroketten***

***Gemüsegar nitur***

\*\*\*

***Zimtparfait mit Pflaumen***

---

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

<b>Nr. 48</b>	<b><i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i></b>	<b><i>Fr. 9.50 mini 7.--</i></b>
<b>Nr. 49</b>	<b><i>Coupe Maison (Vanille, Fruchtsalat, Rahm)</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 50</b>	<b><i>Coupe Melba (Vanille, Pfirsich, Erdbeerensauce)</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 51</b>	<b><i>Coupe Belle Hélène (Vanille, Birne, Schokosauce)</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 52</b>	<b><i>Coupe Tante Berta (Caramelcreme mit Vanilleglace)</i></b>	<b><i>Fr. 10.50 mini 8.50</i></b>
<b>Nr. 53</b>	<b><i>Grossmutter's Caramelcreme</i></b>	<b><i>Fr. 9.-- mini 7.--</i></b>
<b>Nr. 54</b>	<b><i>Kosakencrème (Vodkaschaum)</i></b>	<b><i>Fr. 10.-- mini 8.--</i></b>
<b>Nr. 55</b>	<b><i>Nougat – Eistorte</i></b>	<b><i>Fr. 7.50</i></b>
<b>Nr. 56</b>	<b><i>Meringuesglace</i></b>	<b><i>Fr. 9,50 mini 7,50</i></b>
<b>Nr. 57</b>	<b><i>Verschiedene Sorbets</i></b>	<b><i>Fr. 7.--</i></b>
<b>Nr. 58</b>	<b><i>Blutorangensorbet mit Campari</i></b>	<b><i>Fr. 10.50 mini 8.50</i></b>
<b>Nr. 59</b>	<b><i>Limettensorbet mit Vodka</i></b>	<b><i>Fr. 10.50 mini 8.50</i></b>
<b>Nr. 60</b>	<b><i>Birnensorbet mit Williams</i></b>	<b><i>Fr. 10.50 mini 8.50</i></b>
<b>Nr. 61</b>	<b><i>Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune</i></b>	<b><i>Fr. 10.50 mini 8.50</i></b>
<b>Nr. 62</b>	<b><i>Muotathaler Rahmkirschtorte</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>
<b>Nr. 63</b>	<b><i>Muotathaler Whiskytorte</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>
<b>Nr. 64</b>	<b><i>Muotathaler Williamstorte</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>
<b>Nr. 65</b>	<b><i>Schwarzwälder – Torte (Schwegler)</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>
<b>Nr. 66</b>	<b><i>Zimtparfait mit Pflaumen</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 67</b>	<b><i>Baumnussparfait mit Kiwis</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 68</b>	<b><i>Schokoladenparfait mit Orangen</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 69</b>	<b><i>Birnenterrine mit Früchten</i></b>	<b><i>Fr. 12.50 mini 9.50</i></b>
<b>Nr. 70</b>	<b><i>Kleines Dessertbuffet</i></b>	<b><i>Fr. 18.50</i></b>
<b>Nr. 71</b>	<b><i>Grosses Dessertbuffet mit Käse</i></b>	<b><i>Fr. 24.50</i></b>

## **\*\*\* Bauern – Buffet \*\*\***

***Lauchcremesuppe mit Rahmhaube***

\*\*\*\*\*

***Gemischter Salat***

\*\*\*\*\*

***Gekochter Schinken, Siedfleisch, Rippli  
Zungenwurst, Gnagi, Rindszunge, Euterfleisch  
Cipollata, 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, Caramel crème, Meringues  
Sorbets und Glace***

\*\*\*\*\*

***Fr. 72.50***



## *Gasthaus Post*

**Andreas Gwerder & Claudia Eberhard**  
**Hauptstrasse 29**  
**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 31.12.2024***
- ***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 8.1 % Mehrwertsteuer***
- ***Verlängerungen ab 24.00 Uhr kostet Fr. 120.— ( Service Zuschlag ! ) 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 aus der Schweiz***

***Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und ä rücht ä Guetü !***

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