

****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 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

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

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

WARME VORSPEISEN

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

*** *SALATE* ***

12 Saisonsalat (Mischsalat)	7.50
13 Gemischter Salat	9.50
14 Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	10.50
15 Salat „ Olga „	12.50
<i>(Mischsalat mit Muotathaler Trockenfleisch)</i>	
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)

Gemüseputreesuppe
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

***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

Gemüsepüreesuppe

***Schweinsbraten 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***

Tomatencrèmesuppe

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

***** 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
E-Mail; 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 31.12.2022***
- ***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 rücht ä Guetü !

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