

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 Gemüsewürfelchen

Mischsalat mit Ei und Brotroutons

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

WARMER VORSPEISEN

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

*** SALATE ***

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

*** SUPPEN ***

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

*** Menü ***

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

*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

*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

Gemüsegarnitur

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

Gemüsegarnitur

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</i> (Vanille,Fruchtsalat,Rahm) | Fr. 9.50 | mini 7.50 |
| Nr. 50 | <i>Coupe Melba</i> (Vanille,Pfirsiche, Erdbeersauce) | Fr. 9.50 | mini 7.50 |
| Nr. 51 | <i>Coupe Belle Hélène</i> (Vanille, Birne, Schokosauce) | Fr. 9.50 | mini 7.50 |
| Nr. 52 | <i>Coupe Tante Berta</i> (Caramelcreme mit Vanilleglace) | Fr. 9.50 | mini 7.50 |
| Nr. 53 | <i>Grossmutter's Caramelcreme</i> | Fr. 8.-- | mini 6.-- |
| Nr. 54 | <i>Kosakencrème</i> (Vodkaschaum) | 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
E-Mail; hotel.post@bluewin.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 31.12.2016
- 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 Hausmetzger ; 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 **