

****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. 92.50

****HOCHZEITSMENÜ****

***Pochiertes Forellenfilet auf Gemüsestreifen
an Kräuterweissweinsauce***

Trockenreis

Bouillon mit Gemüsegewürfelchen

Mischsalat mit Ei und Brotcroutons

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

Röstikroketten

Gemüsegarntur

Hochzeitstorte



Fr. 76.50

****HOCHZEITS.MENÜ****

Melone mit Rohschinken und Trockenfleisch

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Gemischter Salat

***Entrecote „Postillion „
an feiner Kräuter-Pfeffersauce
Trockenreis und Pommes frites
Gemissegarnitur***

Hochzeitstorte



Fr. 82.50

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----------|--|------------------|
| 1 | <i>Muotathaler Trockenfleischsteller</i> | Fr. 14.50 |
| 2 | <i>Melone mit Muota-Rohschinken 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 Kräuter-Weissweinsauce mit Trockenreis)</i> | |
| 9 | <i>Bachsaiblingfilet pochiert</i> | 17.50 |
| | <i>(an milder Safransauce mit Gemüsereis)</i> | |
| 10 | <i>Eglifilets gebacken mit Tatarensauce</i> | 14.50 |
| 11 | <i>Blätterteigpastetchen</i> | 14.50 |
| | <i>(mit einer Füllung von Pouletstücken, Champignon + Kalbsbrätkekugeln)</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 frittiertem Bauernspeck	10.50
17 Chef Salat (Verschiedene Salate garniert mit Suworoffsalami, Trockenfleisch und Muota-Rohschinken)	15.50

*** *SUPPEN* ***

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

*** *Menüs* ***

Nr. 24 / Fr. 52.50

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

Nr. 26. / Fr. 71.--

Bouillon mit Sherry
Gemischter Salat
Rindsfiletmedaillon „Orloff“
an zerlassener Kräuterbutter
mit verschiedenen Früchten
Pommes Dauphine
Meringueglace

Nr. 28 / Fr. 69.50

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

Nr. 30 / Fr. 60.50

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)

Gemüsepüreesuppe
Mischsalat
Cordon – Bleu „Claudia“
mit Alpkäse + Muotarohschinken
Pommes frites
Gemüse garnitur
Coupe Danmark

Nr. 31 / Fr. 53.50

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

Klare Gemüsesuppe

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

Nr. 35 / Fr. 34.50

Gemüsepüreesuppe

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

Nr. 37 / Fr. 30.50

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. 74.--

Teigtaschen an Tomatensauce

Bouillon mit Gemüsewürfelchen

Gemischter Salat

***Schweinsfilet „Patron“,
an Champignon-Cognac-Rahmsauce
Butternudeln***

Gemüse garnitur

***Williamstöppli
(Rahmglace mit Birne + Schokolagensauce)***

Nr. 41 / Fr. 92.50

Muotathaler-Trockenfleischteller

Bouillon mit Sherry

Mischsalat mit Melone

***Rindsfilet „Korsakoff“
an pikanter Paprikasauce
Kartoffelkroketten***

Gemüse garnitur

***Baumnussparfait
garniert mit Früchten***

Nr. 42 / Fr. 71.50

Melone mit Rohschinken

Lauchcrèmesuppe

Mischsalat mit Ei + Brotcroutons

***Forellenfilets pochiert *Säumer*
an Kräuter-Weissweinsauce
auf Gemüsestreifen***

Trockenreis

***Schokoladenparfait
mit marinierten Orangenscheiben***

**** Nr. 43 / Fr. 78.50**

Forellenfilet pochiert

Bouillon mit Flädli

Mischsalat mit Melone

***Kalbskronenbraten glaciert
an feiner Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin***

Gemüse garnitur

***Muotathaler
Rahmkirschtorte***

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

*** Desserts ***

Nr. 48	<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	Fr. 8.50 mini 6.--
Nr. 49	<i>Coupe Maison (Vanille,Fruchtsalat,Rahm)</i>	Fr. 10.50 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, Schockosauce)</i>	Fr. 12.50 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>Kosakencrème (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. 6,50
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. 10.50 mini 8.50
Nr. 62	<i>Muotathaler Rahmkirschtorte</i>	Fr. 7.50
Nr. 63	<i>Muotathaler Whiskeytorte</i>	Fr. 7.50
Nr. 64	<i>Muotathaler Williamstorte</i>	Fr. 7.50
Nr. 65	<i>Schwarzwälder – Torte</i>	Fr. 7.50
Nr. 66	<i>Zimtparfait mit Pflaumen</i>	Fr. 10.50
Nr. 67	<i>Baumnussparfait mit Kiwis</i>	Fr. 10.50
Nr. 68	<i>Schokoladenparfait mit Orangen</i>	Fr. 10.50
Nr. 69	<i>Williamstöpfchen mit Birne</i>	Fr. 10.50
Nr. 70	<i>Vacherin – Glace – Torte</i>	Fr. 12.50
Nr. 71	<i>Kleines Dessertbuffet</i>	Fr. 14.50
Nr. 72	<i>Grosses Dessertbuffet mit Käse</i>	Fr. 20.50

***** Bauern – Buffet *****

Lauchcremesuppe

Gemischter Salat

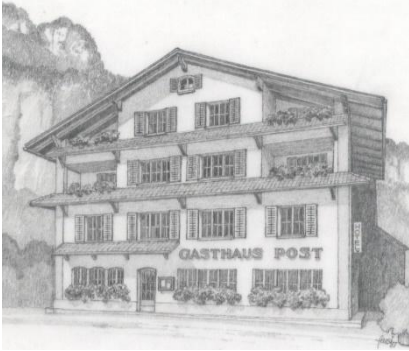
***Gekochter Schinken, Siedfleisch, Rippli
Zungenwurst, Gnagi, Rindszunge, Euterfleisch
Cipollata, Markknochen, Leberwurst, Speck***

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

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

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

Fr. 70.50



Gasthaus Post

***Andreas Gwerder & Claudia Eberhard
Hauptstrasse 29***

CH-6436 Muotathal SZ

Telefon 041 830 11 62 / Fax 041 830 21

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 31.12.2026***
- ***Melden Sie bitte die genaue Personenanzahl 24 h vor Bankettbeginn bei Abweichungen von mehr als 20% wird ein Unkostenbetrag erhoben.***
- ***Verlängerung; ab 24.00 Uhr werden Fr. 120.— pro angef. Stunde belastet!***
- ***Preisänderungen bleiben uns vorbehalten (Marktlage)***
- ***Alle Preise in dieser Karte inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer***

Fleischdeklaration

Rind-, Kalb-, Schweine-, Poulet- und Trockenfleisch und Wurstwaren sind aus Schweizer Produktion.

***Heinzer Metzgerei, Muota Metzger Mettler und Prodega Forellen- und Bachsaiblingfilets sowie geräucherter Lachs beziehen wir vom Sattel SZ Brüggliforellen
Brot von der Romer's Hausbäckerei***

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und ä rächt ä Guetä!

****Suworoffsaal (10-100 Personen)/ Restaurant / Poststübli / Zimmer mit WC/DU*
Ruhetage ; Montag und Dienstag***