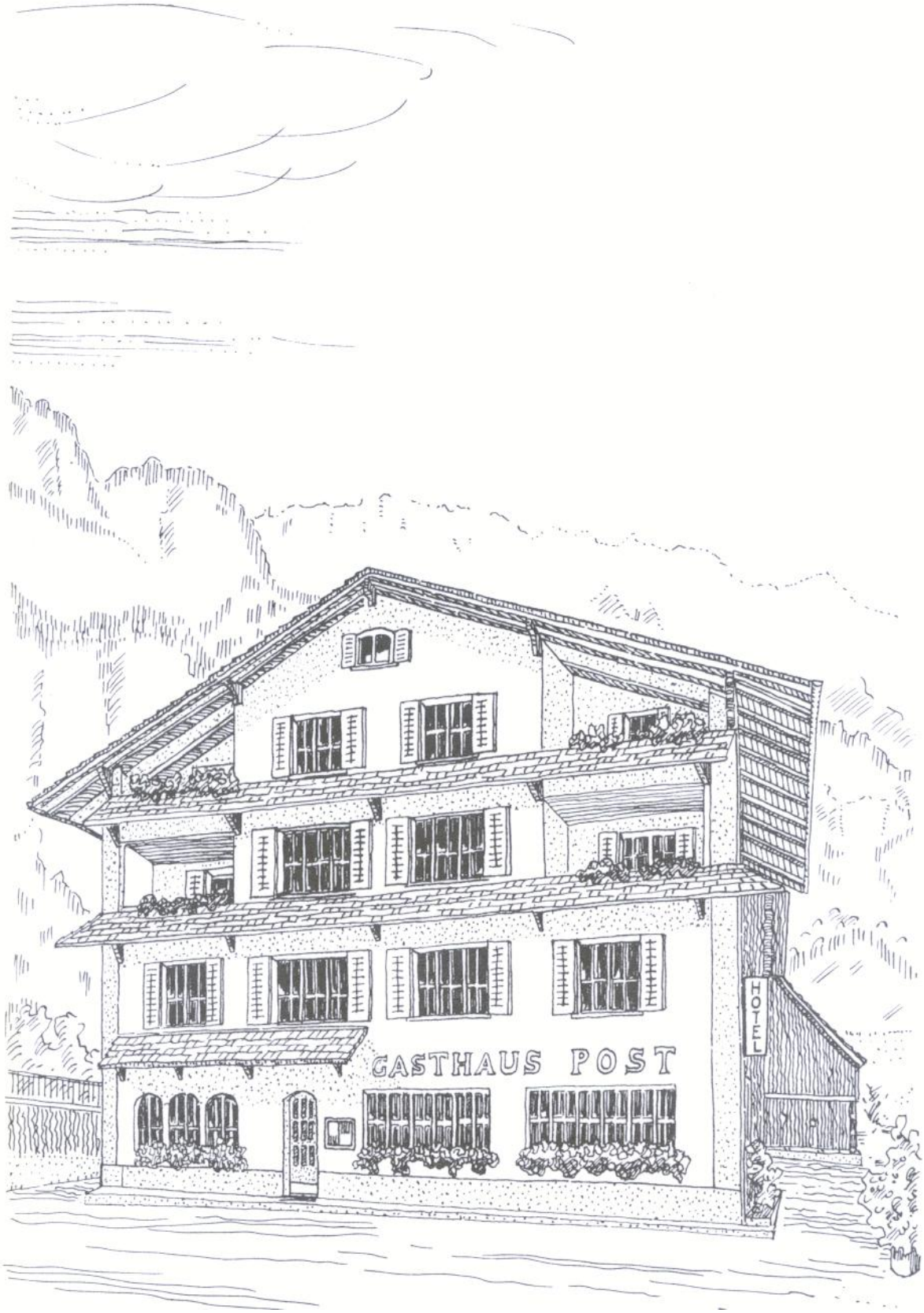
GASTHAUS POST
HOTEL

VORSPEISEN

Muotathaler Trockenfleischteller *Fr. 16.50*
Trockenfleisch, Suworowsalami und Urwaldrohschinken

Teigtaschen *mit Parmesan und Tomatensauce* *Fr. 16.50*

Chef – Salat *verschiedene Salate* *Fr. 19.50*
garniert mit Trockenfleischspezialitäten

Geräuchertes Forellenfilet *Fr. 15.50*
mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Carpaccio *dünngeschnittenes rohes Rindfleisch* *Fr. 19.50*
gewürzt mit Aceto Balsamico, schwarzem Pfeffer, Limonenolivenöl und Parmesan

Eglifilets gebacken *Fr. 16.50*
an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce

SUPPEN

Tagessuppe	*Fr. 8.--*
Bouillon mit Gemüsestreifen	*Fr. 9.50*
Tomatencremesuppe *mit Rahmhaube und geriebenem Käse*	*Fr. 10.50*
Muotathaler Suppentopf *mit geriebenem Käse*	*Fr. 12.50*

SALATE

Mischsalat	*Fr. 9.50*
Gemischter Salat	*Fr. 12.50*
Mischsalat mit Speck und Ei	*Fr. 14.50*
Salat „ Olga „ *Saisonsalat mit Muotathaler Trockenfleisch*	*Fr. 14.50*

TELLERGERICHTE VOM FISCH

Eglifilets gebacken *Fr. 29.--*
an Bierteig, frittiert mit Salzkartoffel und Tatarensauce

Forellenfilets mit Mandeln *Fr. 32.50*
in Butter gebraten mit Salzkartoffel

Forellenfilets ,, Säumer ,, *Fr. 38.50*
pochiert, mit einer Kräuterweissweinsauce, Trockenreis und Salzkartoffeln serviert

Bachsaiblingfilets ,, Alexander ,, *Fr. 36.50*
in Butter gebraten, mit Pinienkernen, Zitronen- und Orangenwürfeli garniert
serviert mit Salzkartoffeln

Crevettenspiess ,, Kato ,, *Fr. 34.--*
in Kokos panierte und frittierte Crevetten, serviert mit Mangoreis und Currysauce

---

Lassen Sie der Küche ein wenig Zeit
ein feines Essen wird die Belohnung für Ihre Geduld sein

EMPFEHLUNGEN DES CHEF`S ! !

Schweinsrahmschnitzel *Fr. 32.50*
an feiner Champignonsauce serviert mit Gemüse und Butternudeln

Riz Casimir *Fr. 30.50*
Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce serviert im Trockenreisring, garniert mit Früchten

Cordon Bleu ,, Claudia ,, *Fr. 36.--*
paniertes Schweinsschnitzel mit einer Füllung von Alpkäse und Muotarohschinken

Holzfällersteak 250gr. *Fr. 37.50*
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

*Piccata * Milanese ** *Fr. 38.50*
Kalbsschnitzel im Käse-Ei-Mantel mit Tomatenspaghetti

Fitness – Teller *Fr. 24.50*
zusammengestellte Salate mit Pouletbrustschnitzel und Kräuterbutter

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

Entrecôte „ Postillion „ *Fr. 42.--*
Rindszwischenrippenstück vom Grill an Kräuter – Pfeffersauce

Rindsfiletmedaillon „ Orloff „ *Fr. 48.--*
an hausgemachter zerlassener Kräuterbutter garniert mit Früchten

Rindsfiletstreifen „ Korsakoff „ *Fr. 44.50*
an würziger Paprikasauce, durchsetzt mit Peperonistreifen, Champignons, Essiggurkenstreifen und Tomatenwürfeli

Kalbssteak „ Irina „ *Fr. 46.50*
an feiner Morchelrahmsauce

Gemüsegarnitur *Fr. 9.50*

Beilagen nach Ihrer Wahl

Pommes frites, Butternudeln, Trockenreis, Kartoffelkroketten
Röstikroketten und Bauernkartoffel

Herzlich Willkommen
schön, dass Sie bei uns sind

Winterzeit

Es wächst viel Brot in der Winterzeit,
weil unter dem Schnee frisch grünt die Saat;
erst im Lenz die Sonne lacht, spürst du, was Gutes der Winter tat.

Und deucht dich die Welt dir öd und leer und sind die Tage
Dir rau und schwer, sei still und hab des Wandels acht ;
es wächst viel Brot in der Wintersnacht

Friedrich Wilhelm Weber

Fleisch- und Fischdeklaration ;

Sehr geehrter Gast

Rind-, Schweine-, Kalb-, Poulet-, Trockenfleisch und Wurstwaren sind aus der Schweiz.
Forellen- und Bachsaiblingfilets beziehen wir vom Sattel SZ Brüggliforellenzucht
Die Eglifilets von Binnengewässer PL & D. Die Crevetten TK aus Vietnam
Unsere Lieferanten; Heinzer Metzgerei, Muota Metzg Mettler sowie die Prodega
Das Brot beziehen wir von der Romer's Hausbäckerei

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

Preise in dieser Karte inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Miär wüüschid ä schöönä Uufenthalt und ä rächt ä Guetä
Claudia Eberhard, Andreas Gwerder und Mitarbeiter

** chömid zuänis **