



MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Es gibt unzählige Anlässe zum Feiern, Hochzeits-, Betriebs- oder Familienfeste. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses. Für den kulinarischen Teil, haben wir auf den nächsten Seiten Vorschläge für Sie zur Inspiration. Selbstverständlich gehen wir bei der Menu-Zusammenstellung auf Ihre individuellen Wünsche ein und berücksichtigen auch saisonale Spezialitäten. Ab 10 Personen bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden.

Zur Auswahl des passenden Weines, verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte. (Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.)

Um ein erfolgreiches Gelingen Ihres Anlasses garantieren zu können, ist es unbedingt nötig, dass Sie das Menu eine Woche vor Ihrem Anlass bestellen. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Von den Bankett-Menus berechnen wir für Kinder unter 12 Jahren den halben Menu-Preis.

Auf Wunsch sind wir Ihnen gerne behilflich bei der Blumendekoration oder bei der Suche einer Musik, um das gewünschte Ambiente zu verschaffen.

Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause.

Familie Rohrer

APÉRO SNACKS KALT

Auswahl von Canapés Bündner Fleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Ei, Thon	Stk.	3.00
Auswahl von Canapés Rinds-Tatar, Rauchlachs	Stk.	3.50
Tomaten-Bruscetta	Stk.	2.50
Innerschweizer Spezialitäten Sbrinzmöckli, Wildwürste fein geschnitten, Brot	p. Pers.	10.50
Käseplatte	p. Pers.	6.00
Fleischplatte	p. Pers.	7.00
Chips und Nüssli	p. Pers.	1.00

APÉRO SNACKS WARM

Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Dörrpflaume im Speckmantel	Stk.	1.50
Krevetten in Knusperpanade	Stk.	3.00
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	Stk.	3.00
Käseküchlein	Stk.	2.00
Mini Pizza	Stk.	2.00



KALTE VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	15.00
Haussalat mit geräucherten Entenbrüstli	16.50
Blattsalat mit Speck und Pilzen	14.50
Rinds-Beefsteak Tartar	16.50

WARME VORSPEISEN

Forellenfilet *Posthuis* an Kräuterrahmsauce und Reis	16.50
Blätterteig-Pastetli mit Pilzragout	14.50

Bei allen Hauptgerichten ist eine Suppe oder ein Blattsalat dabei!

KRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

Kraftbrühe

*mit Flädli

*mit Sherry

*mit Gemüsestreifen

*mit überbackenen Käseschnittchen

GEMÜSESUPPEN

Minestrone

Kartoffelsuppe mit Lauch

CRÈMESUPPEN

Gemüse

Spargel

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen

Kräuterrahm

Steinpilz

Eierschwämmli

Randensuppe

Karotten-Ingwersuppe

Safran

Kürbis

Knoblauchsuppe mit Rahmhäubchen

Bündner-Gerstensuppe

SALATE

Grüner Blattsalat

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Ei

Blattsalat mit lauwarmen Pilzen

11.00

12.50

12.50

HAUPTGERICHTE

KALB

Kalbs-Cordon bleu Pommes frites Gemüse	42.50
Saltimbocca Risotto Gemüse	39.00
Piccata Milanaise Spaghetti mit Tomatensauce	38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzrahmsauce Rösti	36.50
Kalbsbraten glaciert Kartoffelkroketten Gemüse	35.50
Kalbfleisch Pastetli Pommes frites Gemüse	21.50

RIND

Roastbeef „englische Art“ mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Gemüse	42.50
Rinds-Entrecôte 200 g. mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse	38.50
Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“ Reis	24.50
Rindssteak an Pfefferrahmsauce Pommes frites Gemüse	29.00
Rindsgulasch Spätzli Gemüse	24.50

SCHWEIN

Schweinsfilet «Posthuis » im Teig Hauskroketten Gemüse	41.00
Schweins-Cordon bleu Pommes frites Gemüse	31.50
Schweins-Piccata Milanaise Spaghetti mit Tomatensauce	28.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites Gemüse	27.50
Schweinsbraten glaciert Kartoffelgratin Gemüse	26.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Nudeln in Butter Gemüse	26.50
Schweinsvoressen Kartoffelstock Rüebli	23.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites Gemüse	26.50

GEFLÜGEL

Pouletbrust auf Gemüsebeet Pommes frites	26.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Curry-Rahmsauce Reis Früchte	24.50
Chicken-Nuggets Pommes frites	18.50

FISCHGERICHTE

Forellenfilet gedämpft an Schnittlauchrahmsauce Reis Grilltomate	31.50
Fischknusperli (Zander im Bierteig) Sauce Tartar Salzkartoffeln	23.50
Riesengrillen an roter Pesto-Sauce mit Pepperoncini und Knoblauch Spaghetti	34.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Hauskroketten	24.50
Fitnesssteller mit Hauskroketten	24.50
Aelplermagronä Apfelmus	17.50

KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse-Fondue	24.50
Käse Rösti	18.00

WILDSPEZIALITÄTEN

je nach Saison

DESSERTS

Schwarzwälder Torte	6.00
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Zimt Parfait mit Zwetschgen	8.50
Panna Cotta mit Früchten der Saison	8.50
Schokoladenmousse mit Rahm	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50

Beachten Sie unsere Aktuelle Dessert- und Glace-Karte!



MENUVARIANTEN

Klare Gemüsesuppe

*

Nüsslisalat mit Ei

*

Kalbsfilet an Morchel-Rahmsauce

Nudeln in Butter

Gemüsebouquet

*

Panna cotta mit Früchten der Saison garniert

69.50

Vorspeisenteller *Posthuis*

*

Kürbiscremesuppe

*

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Hauskroketten

Gemüsebouquet

*

Parfait Grand-Marnier

69.50



Kraftbrühe mit Flädli

*

Trockenfleisch- Carpaccio mit Sbrinz

*

Schweinsfilet am Stück gebraten

Steinpilz-Rahmsauce

Nudeln in Butter

*

Schokoladenmousse

60.50

Eierschwämmli Cremesuppe

*

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten

*

Kalbsschnitzel

mit Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

*

Gebrannte Creme mit Vanillesauce

60.50

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen 8% MwSt.

Herkunft des Fleisches

Rind: Schweiz, Irland, Uruguay

Kalb, Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Brasilien

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rohrer

Tel. +41 41 669 12 42

Fax +41 41 669 12 76

Email posthuis@gmx.ch

CH-6068 Melchsee-Frutt