

Restaurant Post - Speisekarte



Vorspeisen

	Klein/Gross
Rindstatar, Zwiebeln, Kapern, Gurke	20.50 / 35.-
Hausgemachter Schwartenmagen, Zwiebeln, Essiggemüse	15.- / 21.-

Suppen

Tagessuppe	8.50
Annas Räuschling Suppe	10.-
Kürbiscrèmesuppe, Parmesanknödel	13.-
Greencurry-Kokos Schaumsuppe, Riesengarnele	13.50

Salate

Grüner Salat mit Eisberg und Nüsslisalat	9.-
Bunter Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat, Speck, Ei	13.50
Tomatensalat, rote Zwiebeln, Pinienkerne, Grana Padano	11.-
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto, Zwiebeln, Pinienkerne	16.50

Chefs Spezialitäten

Buurekotelett vom martella-hof, Kartoffelstock, Sauerkraut	43.50
Siedfleisch vom Weiderind, Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln	37.50
Geschmorter Schweinebauch, Polenta Ecken, Parmesan, Ratatouille	34.50
Post Burger (200g Rind), Röstzwiebeln, Salat, Tomaten, Essiggurken, Bergkäse mit Kartoffel Wedges	26.50
Pouletbrust Supreme vom martella-hof, Mee Nudeln, Green Curry, Gemüse, Kokos	42.-
Schweizer Alpenzander, Zitrone, Sesam, Safranrisotto, glasierte Randen	48.50
Bremgartner Bachsaibling, Pistazien geröstet, Tajarin Pasta in Beurre Blanc	46.-
Rösti, Gemüse, Bergkäse, gratiniert	27.50
Käsespätzli, Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus	19.50
Veganes Grünes Gemüsecurry, Kokosmilch, Glasnudeln	28.50

Fleischdeklaration: CH, D

Fischdeklaration: CH

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte ans Personal

Annas traditionelle Post Klassiker

	Klein/Gross
Kalbsleberli, Rösti oder Spätzli	32.- / 38.50
Geschnetzelte Filetspitzen vom Schweinsfilet, Rösti oder Spätzli	29.50 / 36.50
Kutteln an Räuschling- oder Tomatensauce, Rösti	25.50 / 30.-
Kutteln an Räuschling- oder Tomatensauce, Röstkartoffeln	24.- / 28.-
Rösti mit zwei Spiegeleiern	22.50
Speckrösti mit zwei Spiegeleiern	27.-



*Guter Geschmack
ist keine Glückssache!*

Dessert

Rharbarber Panna Cotta, Haselnussglacé, Schoggieispralinen	13.50
Caramelchöpfli, karamelisierte Zwetschgen und Nüsse	11.50
Affogato al caffè, Espresso mit Vanilleglacé	8.-
Affogato Corretto	11.-
Coupe Dänemark	10.- / 12.-
Eierlikörbecher Post Special, mit Eierlikör Glacé, Espresso, Rahm	13.50
Glacé Sorten nach Ihrer Wahl:	3.80 pro Kugel
Vanille, Schoggi, Caramel, Eierlikör, Kaffee, Stracciatella, Haselnuss, Mangosorbet, Himbeersorbet, Traubensorbet	1.- mit Rahm
- mit Amaretto	4.50
- mit Grappa	5.50
- mit Baileys	4.50
- mit Amarula Cream	4.50



*Guter Geschmack
ist keine Glückssache!*

Restaurant Post - Getränkekarte



Offen

	0.3l	0.5l
Eptinger Mineral, Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Rivella Rot, Apfelschorle, Eistee	4.10	5.50
Eptinger Mineral in der Glasflasche (1 Liter)		10.50

Biere

Haldengut Lager	0.58l	6.-
Quöllfrisch Lager	0.5l	6.50
Appenzeller Weizenbier	0.5l	7.50
Säntis Kristall Spezial	0.33l	4.90
Sonnwendlig Alkoholfrei	0.33l	4.90
Zitronen Panaché	0.33l	4.90

Möhl Säfte

Möhl Saft vom Fass - mit oder ohne Alkohol	0.5l	6.-
Fever-Tree Tonic Water	0.2l	5.50
Orangensaft	0.2l	5.50

Aperitif

Worrenberger Cüpli	10cl	8.50
Martini on Ice	4cl	6.80
Cynar	4cl	6.80
Campari	4cl	6.80
Sanbitter	10cl	5.-
Edelwhite Gin on Ice <i>(aus der Schweiz)</i>	4cl	7.50
Campari Orange		9.50
Martini Tonic		9.50
Aperol Spritz		9.50
Edelwhite Gin Tonic		11.-
Hugo		9.50
Hugo alkoholfrei		8.-



*Guter Geschmack
ist keine Glückssache!*

Digestif

Möhl Williams 40% Vol.	2cl	5.-
Möhl Kirsch 40% Vol.	2cl	6.-
Möhl Zwetschgen 40% Vol.	2cl	5.-
Möhl Kernobst 40% Vol.	2cl	5.-
Möhl Chrüter 40% Vol.	2cl	5.-
Grappa Berta Villa Prato Inveccia 40% Vol.	2cl	7.50
Vieille Prune	2cl	6.50
Fernet Branca 39% Vol.	4cl	6.80
Appenzeller 29% Vol.	4cl	6.80
Amarula Cream on Ice 17% Vol.	4cl	7.-

Worrenberger Spezialitäten

Worrenberger Weinbrand 45% Vol.	2cl	6.-
Worrenberger Marc 45% Vol.	2cl	6.-
Worrenberger Hefe 43% Vol.	2cl	6.-
Pinorico Liqueurwein	2cl	6.-

Whisky

Tobermory, Single Malt Scotch Whisky 12 years	4cl	10.-
Charakter: kräftig, fruchtig, Eiche und Vanille		
Gaumen: süsse Orange und Zitrone, Karamell, Vanille, Zimt, Nelke		
46.3% Vol.		
Aberlour, Single Malt Scotch Whisky 16 years	4cl	11.50
Charakter: weich, Nüsse und Gewürze		
Gaumen: Sherry, Früchte, Waldig		
40% Vol.		

Rum

XO Anniversary Plantation Barbados Rum	4cl	10.-
Charakter: fruchtig, weich, Vanille und Banane Gaumen: Zuckerrohr, Eichenholz und Kokos 40% Vol.		
Companero Ron Panama Extra Anejo	4cl	10.-
Charakter: Vanille, süsses Toffee und Kakao Gaumen: Nutella, Karamell, nussig 54% Vol.		
Rum 9000 (aus der Schweiz)	4cl	12.50
Charakter: kraftvoll, frisch und erdig Gaumen: blumig, ledern und rauchig 43% Vol.		

Warme Getränke

Café Crème	4.-
Espresso	4.-
Schale	4.80
Cappuccino	4.80
Doppelter Espresso	6.50
Kafi Coretto	6.-
Kafi Luz	6.50
Kafi GT	7.50
Schümlipflümli	7.90
Kafi Post mit Amarula Cream	7.90
Tee (Kamille, Schwarz, Grün, Pfefferminze)	4.30
Tee mit Rum	7.90
Ovo / Schoggi	4.80
Schoggi mit Amaretto und Rahm	7.90