

Restaurant Post - Speisekarte



Vorspeisen

Rindstatar, Zwiebeln, Kapern, Gurke	19.50 / 34.-
Hausgemachter Schwartenmagen, Zwiebeln, Essiggemüse	13.50 / 19.-

Suppen

Tagessuppe	7.50
Annas Räuschling Suppe	9.50
Siedfleisch Suppe, Gemüse	9.50
Greencurry-Kokos Schaumsuppe, Riesengarnele	12.-

Salate

Grüner Salat mit Eisberg und Nüsslisalat	8.50
Bunter Gemischter Salat	10.-
Nüsslisalat, Speck, Ei	13.50
Tomatensalat, rote Zwiebeln, Pinienkerne, Grana Padano	10.50
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto, Zwiebeln, Pinienkerne	15.50

Annas traditionelle Post Klassiker

Kalbsleberli, Rösti oder Spätzli	29.- / 35.-
Geschnitzelte Filetspitzen vom Schweinsfilet, Rösti oder Spätzli	27.- / 34.-
Kutteln an Räuschlings- oder Tomatensauce, Rösti	23.50/ 28.-
Kutteln an Räuschlings- oder Tomatensauce, Röstkartoffeln	21.- / 25.50
Rösti mit zwei Spiegeleiern	19.-
Speckrösti mit zwei Spiegeleiern	22.50
Fleischkäse mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelsalat	21.-

Chefs Spezialitäten

Kalbsbäggli, Rotweinschalotten, Sellerie, Safranspätzli	38.50
Buurekotelett, Tagliolini, Morchelrahmsauce	29.50
Post Burger (200g Rind), Röstzwiebeln, Salat, Tomaten, Essiggurken, Bergkäse mit Kartoffel Wedges	25.-
Filet vom Rind (250g), Rösti, Kräuterbutter	54.-
Mee Nudeln, Poulet Brust, Green Curry, Gemüse, Kokos	29.-
Rösti, Gemüse, Bergkäse, gratiniert	24.50
Siedfleisch, Meerrettich, grüne Bohnen, Röstkartoffeln	28.- / 34.-
Käsespätzli, Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus	18.50

Fleischdeklaration: CH, D, Südamerika
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte ans Personal

Dessert

Tiramisu im Glas, Rhabarber-Birnenkompott	10.50
Caramelchöpfli, karamalisierte Zwetschgen und Nüsse	10.-
Zweierlei Panna Cotta - Amarula Cream und Orange - mit Zartbitterpralinen	11.-
Coupe Dänemark	8.50 / 10.50
Eierlikörbecher Post Special, mit Eierlikör Glace, Espresso, Rahm	12.50
Glacé Sorten nach Ihrer Wahl:	3.50 pro Kugel
Vanille, Schoggi, Caramel, Eierlikör, 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	3.80	5.10
Eptinger Mineral in der Glasflasche (1 Liter)		9.50

Biere

Haldengut Lager	0.58l	6.-
Quöllfrisch Lager	0.5l	6.-
Appenzeller Weizenbier	0.5l	6.-
Säntis Kristall Spezial	0.33l	4.70
Sonnwendlig Alkoholfrei	0.33l	4.70
Zitronen Panaché	0.33l	4.70
Corona	0.35l	4.90

Möhl Säfte

Möhl Saft vom Fass - mit oder ohne Alkohol	0.5l	6.-
Fever-Tree Tonic Water	0.2l	5.-
Orangensaft	0.2l	5.-

Aperitif

Worrenberger Cüpli	10cl	7.50
Martini on Ice	4cl	6.80
Cynar	4cl	6.80
Campari	4cl	6.80
Sanbitter	10cl	5.-
Edelwhite Gin on Ice (aus der Schweiz)	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.		
Trinidad Companero, Rumlikör 40% Vol.	4cl	10.-
Charakter: Orange, Kokos und Bourbon Gaumen: vollmundig, weich, Orange und Kokos 40% 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