



**Restaurant  
alte Post**



---

**Zum Starten**

<b>Hausgemachte Rindsbouillon mit Cognac &amp; Gemüse Julienne</b>	<b>9</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Ingwer &amp; Kokosmilch</b>	<b>10</b>
<b>Blattsalat Saisonal</b>	<b>10</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei &amp; Speck</b>	<b>14</b>
<b>Beefatar</b>	<b>19/29</b>
<b>Toastbrot, Butter &amp; Wachtelei</b>	

## **Kalte Gerichte**

<b>Wurstkäse-Salat, garniert</b>	<b>22</b>
<b>Garnierter Salatteller mit Pouletbrust-Streifen an Tandoori Marinade &amp; Ananas</b>	<b>26</b>
<b>Gemischter Salatteller mit Pouletbrust &amp; Kräuterbutter</b>	<b>26</b>
<b>Gemischter Salatteller mit Zander im Bierteig &amp; Tartarsauce</b>	<b>28</b>
<b>Gemischter Salatteller mit Schweinssteak &amp; Kräuterbutter</b>	<b>29</b>
<b>Gemischter Salatteller mit gebratenen Black Tiger Crevetten</b>	<b>39</b>

## **Fischgerichte**

**Schweizer Zander im Bierteig** 34

**mit hausgemachter Tatarsauce**

**Reis und Spinat**

**Black Tiger Crevetten** 44

**in Olivenöl gebraten, Knoblauch, Chili, Kräuter und Tomaten, mit Reis**

## **Vom Schweizer Kalb**

**Züri Gschnätzlets** 42

**Kalbfleisch, Champignons und feine Rahmsauce**

**mit hausgemachten Bierspätzli**

**Kalbsleberli** 44

**kurz gebraten, mit Kräuterbutter, Frühlingszwiebeln, und Cognac**

**mit hausgemachten Rösti**

## **Für Rinds-Liebhaber**

**Rindsfiletgulasch Stroganoff** 42

**Filetwürfel, Paprika, Champignons und rote Zwiebeln**

**mit Reis**

**Rindsfilet (230g) /Ladycut (160g)** 54/44

**medium gebraten, mit Café de Paris überbacken**

**mit Röstikroketten**

## Vom heimischen Schwein

<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes</b>	<b>28</b>
<b>Rahmschnitzel mit Butternudeln</b>	<b>29</b>
<b>Cordon bleu mit Schinken und würzigem Gruyère-Käse Pommes und Gemüse</b>	<b>34</b>
<b>Biertreber Edelschwein Kotelett (300g) gebraten mit Rosmarin und Kräuterbutter mit Tomatenspaghetti</b>	<b>36</b>
*****	
<b>Gemüse Garnitur</b>	<b>4</b>
<b>Zusatzbeilage</b>	<b>6</b>

## Vegetarisch

<b>Spaghetti «alte Post»</b>	<b>26</b>
<b>an leichter Tomaten-Rahmsauce, Champignons, Tomaten Chili und Knoblauch</b>	
<b>Spätzlipfanne mit Pilzrahmsauce</b>	<b>28</b>
<b>mit hausgemachten Spätzli, Gemüse, Raclette-Käse</b>	
<b>Planted Gschnätzlets</b>	<b>29</b>
<b>nach Zürcher Art mit Butternudeln</b>	

## Desserts

### **Affogato**

**Vanilleglace mit Espresso** 8

### **Eiskaffee**

**Kaffee, Mokka- glace, Vanilleglace, Schlagrahm** 10

### **Coupe Dänemark**

**Vanilleglace mit Schlagrahm und warmer Schoggisauce** 11

### **Meringue-Glace**

**Vanille- und Erdbeerglace mit Merengues und Rahm** 12

### **Coupe Exotic**

**Kokosglace, Mangosorbet und frische Ananas** 11

### **Coupe Caramel**

**Vanilleglace, Karamellglace, Karamellsauce und Rahm** 11

**Lavaküchlein mit Vanilleglace und Rahm** 12

**Hausgemachte Karamellchöpfli mit Rahm** 9

**( Solang s`hät )**

## **Glacé mit Schuss**

**Zitronensorbet auf Vodka 10**

**Mangosorbet auf Prosecco 10**

**Zwetschgensorbet auf Vieille Prune 10**

**Apfelsorbet auf Calvados 10**

**Vanilleglace auf Baileys 10**

**Kokosglace auf Kokosnuss-Arrack ( aus Sri Lanka ) 10**

### **Kugelglace nach Wahl**

**Zur Auswahl stehen:**

**Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka, Stracciatella, Kokosnuss und Pistazien**

**Mangosorbet, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet und Apfelsorbet 4.50**

**mit Rahm 1.50**

## Aperitifs

<b>Tomatensaft</b>	<b>5.50</b>
<b>San Bitter</b>	<b>6.50</b>
<b>Weisswein Spritz</b>	<b>8</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>10</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>10</b>
<b>Campari soda</b>	<b>9</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>11</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>11</b>
<b>Rosmarin Spritz</b>	
<b>mit hausgemachtem Rosmarin-Sirup, Soda, Prosecco und einem Spritzer Gin</b>	<b>12</b>

## Biere

<b>Bier vom Fass - Müller Bräu, Lager</b>	<b>0.33/0.5</b>	<b>4.5/7.00</b>
<b>Bier aus der Flasche - Pale ale</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Dark Gold Bügel</b>	<b>0.33</b>	<b>5.20</b>
<b>Falken Weissbräu</b>	<b>0.5</b>	<b>7.00</b>
<b>Müllerbräu Alkoholfrei</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
<b>Birra Morretti</b>	<b>0.33</b>	<b>4.50</b>
<b>Apfelmoscht mit Alkohol</b>	<b>0.5</b>	<b>7.50</b>
<b>Apfelmoscht ohne Alkohol</b>	<b>0.5</b>	<b>7.50</b>

## Mineral und Süssgetränke

<b>Mineral Wasser</b>	<b>0.5 / 1.0</b>	<b>5.00/9.00</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0.30</b>	<b>4.50</b>
<b>Coca Cola / Cola Zero</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Rivella Rot / Blau</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Sinalco</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Elmer Citro</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>
<b>Ice-Tea</b>	<b>0.33</b>	<b>4.80</b>

## Café und Tee

<b>Espresso /Ristretto</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Café Crème</b>	<b>4.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>5.50</b>
<b>Ovomaltine / Caotina</b>	<b>5.50</b>
<b>Chai latte</b>	<b>5.50</b>
<b>Sirocco Tee/ diverse Sorten</b>	<b>4.80</b>
<b>Kaffi Lutz</b>	<b>5.90</b>
<b>Kaffi fertig</b>	<b>7.90</b>