

Vorspeisen / entrées / starter (hors d'oeuvre)

CHF

06 Schnecken / Escargots / snails

12.50

Tartar vom Lachs an Fenchel - Orangen - Salat

16.50

Tartare de saumon sur salade de fenouil et d'orange

salmon tartare with fennel and orange salad

Rindscarpaccio mit Ruccolasalat und Hobelkäse

18.00

Carpaccio de boeuf avec salade de roquette et fromage à rebibs

Beef carpaccio with rocket salad and sliced cheese

Grüner oder gemischter Salat

10.50

Salade vert ou melée | green or mixed salad

Suppen / soupes / soups

Tagessuppe

9.50

Potage du jour / soup of the day

Safransuppe mit Trockenfleischstreifen und Sahnehaube

14.00

Crème de safran avec julienne de viande séchée et chantilly

Saffron soup with stripes of dried meat and cream

Apfel - Ingwer - Suppe

11.00

Soupe de pommes au gingembre

Apple ginger soupe

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Roggenbrotcroutons und
Streifen von Walliers Rohschinken

13.50

*Velouté de potiron avec crème fouettée, croutons de pain de sigle et
lamelles de jambon cru du Valais*

Cream of pumpkin with cream topping, rye bread croutons and stripes of Valais raw ham

Walliser Spezialitäten / spécialités Valaisanne / Valais specialties

CHF

Walliserteller <i>Assiette Valaisanne</i> Valais plate (cold)		22.00 / 27.00
Portion Trockenfleisch <i>Portion de viande séchée</i> Portion of dried meat		29.50
Portion Hobelkäse (vegetarisch) <i>Fromage rapé (végétarien)</i> Portion alpin chesse (vegetarien)		21.00
Walliser Käseschnitte (mit Schinken und Spiegelei) <i>Tranche au fromage valaisanne avec jambon et oeuf au plat</i> Chesse cuts with ham and fried egg		22.00
Käsefondue natur (vegetarisch) <i>Fondue au fromage (végétarien)</i> Chesse fondue (vegetarien)	pro Person <i>par personne</i> per person	26.50
Rösti «Walliser Art» mit Schinken, Tomate, Käse und Spiegelei <i>avec jambon, tomate, fromage gratiné et oeuf au plat "Gommer"</i> with ham, tomato, chesse gratin and fried egg		27.00
Rösti «Hotel Poste» mit Tomate, Käse und Spiegelei <i>avec tomate, fromage gratiné et oeuf au plat</i> with tomato, cheese au gratin and fried egg		25.00
Gommer Cholera "hausgemacht" mit Salatgarnitur Vegetarisch <i>Cholera «Val Conches» fait maison avec garniture de salade (vegetarian)</i> Gommer Cholera "homemade" with a salad garnisch (vegetarian)		26.00

Fischgerichte/ plats de poisson / fish dishes

CHF

Forelle gebraten/ truite meuniere/ fried Trout 29.00

Forelle an Muscatsauce / Truite à la sauce au Muscat 29.00
Trout with Muscat sauce

Forelle blau (pochiert) / Truiet bleue/ Trout blue 29.00

dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Salzkartoffel
we will serve you a mixed salad and boiled potatos

Fleischgerichte / plats de viande / meat dishes

CHF

Burger «Hotel Post» vom schweizer Weiderind 24.00
(mit gebratenem Speck, Tomate, Zwiebeln, Käse und Gurke)
(avec bacon grillé, tomate, fromage, oignons et chornichons)
(with fried bacon, tomtos, onions, cheese and pikle)

mît / avec/ with

Pommes Frites & Salatbowl / frites & salade bowl / French fries & side salad

Schnitzel «Wiener Art» mit Pommes Frites und
gemsichtigem Salat 28.50
Esvalope à la viennoise avec pommes frites et salade
Schnitzel Viennese style with French fries and salad

Schweinerückensteak an Steinpilzsensfsauce mit
Tagliatelle und Gemüsebeilage 31.50
Steak de porc avec le sauce cèpes avec tagliatelles et garniture de légumes
Pork steak with porcini mushroom sauce, tagliatelles et vegetables

Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebeilage 39.00
Entrecote avec beurre au herbes, pommes frites et garniture de légumes
Entreocote wirh herb butter, french fries and vegetables

Cordon Bleu (Kalb) gefüllt mit Schinken und Gommer Käse mit
Pommes Frites und Gemüsebeilage 45.00
Cordon Bleu (veau) farci de jambon et fromage Conches avec
Pommes frites et garniture de légumes
Cordon Bleu (veal) filled with ham and chesse with French fries and vegetables

Rindsfiletstreifen mit Zwiebeln, Champignons an Balsamicosauce
mit Tagliatelle und Gemüsebeilage 39.00
Emince de filet de boeuf aux oignons, champignons à la sauce balsamique
avec tagliatelles et garniture de légumes
Beef fillet stripes with oignons, mushrooms in balsamic sauce with
Tagliatelle and vegetable garnisch

Entenbrust «rosa gebraten» an Orangensauce mit
caramelisiertem Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen 41.00
Magret de canard roti rose avec chou fries caramélisé
et biscuits de pommes de terre
Roast pink duck breast with caramelized savoy cabbage and potato cookies

Spezialitäten

CHF

«RITZTELLER». Rindsfilet auf Steinpilzragout
Beilage nach Wahl / garnitur au choix / side dish of your choice
Filet de boeuf sur ragout de cépes
Beef fillet on porcini mushroom ragout

53.00

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / from 2 persons

CHATEAU BRIAND (Rindsfilet / filet de boeuf / beef fillet)

pro Person 54.00

mit hausgemachter Sauce Béarnaise
avec sauce Béarnaise maison
with homemade sauce Béarnaise

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet und wahlweise
avec des spécialités nous servons une bouquet de légumes et au choix
to these dishes we serve you vegetables and optionally

Pommes Frites, Tagliatellè, Kroketten Rösti oder Kartoffelplätzchen