

Vorspeisen / entrées / starter (hors d'oeuvre)

CHF

06 Schnecken / Escargots / snails

13.00

*Rindscarpaccio vom frischen Rindsfilet mit
Walliser Hobelkäse und Ruccolasalat*

19.50

Carpaccio de filet de boeuf frais au fromage du Valais
carpaccio of fresh beef fillet with Valais cheese

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an fruchtigem
Fenchelsalat*

21.00

Filet de sandre poelé sur une salade de fenouil fruitée
Skin – fried pike – perch fillet with fruity fennel salad

Grüner oder gemischter Salat

10.50

Salade vert ou melée / green or mixed salad

Suppen / soupes / soups

Tagessuppe

9.50

Soupe 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 aux pommes et au gingembre
Apple ginger soupe

*Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernen
und Kürbiskernöl*

12.50

*Velouté de potiron avec une touche de crème, des graines de potiron
et de l'huile de graines de potiron*

Cream of pumpkin soup with cream topping, pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Walliser Spezialitäten / spécialités Valaisanne / Valais specialties

CHF

Walliserteller
Assiette Valaisanne
Valais plate (cold) 23.00 / 28.00

Portion Trockenfleisch 31.00
Portion de viande séchée
Portion of dried meat

Portion Hobelkäse (vegetarisch) 22.00
Fromage rapé (végétarien)
Portion alpin chesse (vegetarien)

Walliser Käseschnitte (mit Schinken und Spiegelei) 23.00
Tranche au fromage valaisanne avec jambon et oeuf au plat
Chesse cuts with ham and fried egg

Käsefonde natur (vegetarisch) 27.00
Fondue au fromage (végétarien)
Chesse fondue (vegetarien) *pro Person*
par personne
per person

Rösti «Walliser Art»
mit Schinken, Tomate, Käse und Spiegelei 27.00
avec jambon, tomate, fromage gratiné et oeuf au plat "Gommer"
with ham, tomato, chesse gratin and fried egg

Rösti «Hotel Poste»
mit Tomate, Käse und Spiegelei (vegetarisch) 25.00
avec tomate, fromage gratiné et oeuf au plat
with tomato, cheese au gratin and fried egg

Gommer Cholera "hausgemacht" mit Salatgarnitur 30.00
vegetarisch
Cholera «Val Conches» fait maison avec garniture de salade (vegetarian)
Gommer Cholera "homemade" with a salad garnisch (vegetarian)

Fischgerichte/ plats de poisson / fish dishes

CHF

Forelle gebraten/ truite meuniere/ fried Trout

31.00

*Forelle an Muscatsauce (Weissweinsauce) /
Truite à la sauce au Muscat (Sauce au vin blanc)
Trout with Muscat sauce*

31.00

Forelle blau (pochiert) / Truiet bleue/ Trout blue

31.00

*dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Salzkartoffel
Nous servons ce plat avec des pommes de terre bouillies et une salade composée.
we will serve you a mixed salad and boiled potatos*

Fleischgerichte / plats de viande / meat dishes

CHF

Burger "Hotel Post" vom Schweizer Weiderind 27.00
(mit gebratenem Speck, Tomate, Zwiebel, Gurke und Käse)
de bovins suisse, avec bacon grille, tomate, fromage,
oignons et chornichons)
(with swiss beef, fried bacon, tomatoes, oignons, cheese and pickle)

zum Burger servieren wir Pommes Frites und Salatbowl
nous servons des frites et une salade bowl avec les burgers
we serve fries and a salad bowl with the burger

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat. 29.50
Escalope pane avec frites et salade mixte
Schnitzel breaded with French fries and mixed salad

Kleine Portion. 25.00

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

Kleine Portion. 27.00

Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebeilage 41.00
Entrecote avec beurre au herbes, pommes frites et garniture de légumes
Entrecote with herb butter, french fries and vegetables

Cordon Bleu (Kalb) gefüllt mit Schinken und Gomer Käse, 46.00
Pommes Frites und Gemüsebeilage
Cordon Bleu (veau) farci de jambon et fromage Conches avec
Pommes frites et garniture de légumes
Cordon Bleu (veal) filled with ham and cheese with French fries and vegetables

Rindsfiletstreifen mit Zwiebeln, Champignons an Balsamicosauce 39.00
mit Tagliatelle und Gemüsebeilage
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 garnish

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Knöpfle (Spätzle) 36.50
und gemischtem Salat
Goulasch de veau à la crème avec spätzle maison et salade mixte
Veal cream goulasch with homemade Spätzle and mixed salad

«RITZTELLER». Rindsfilet auf Steinpilzragout 53.00
Beilage nach Wahl / garnitur au choix / side dish of your choice
Filet de boeuf sur ragout de cépes
Beef fillet on porcini mushroom ragout

Pommes Frites, Tagliatelle oder Rösti

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

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

pro Person 55.00

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

dazu servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet und wahlweise
nous vous servons un bouquet de légumes et, au choix
we serve this with a vegetable bouquet and a choice of

Pommes Frites, Tagliatelle oder Rösti