

Suppen

<i>Tomatensuppe</i>	7.00
<i>Klare Bouillon</i>	6.50
<i>Suppe mit Wurst (Schweinswurst)</i>	12.50

Salate

<i>kleiner grüner Salat</i>	6.50
<i>kleiner gemischter Salat</i>	8.00
<i>Wurstsalat garniert</i>	18.50
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	19.00
<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	16.50
<i>Post-Salat (grün oder gemischt) mit Speck, Käse</i>	20.50
<i>Post-Salat (grün oder gemischt) mit Pouletstreifen, Käse</i>	22.50

*Unsere Salatsaucen sind hausgemacht:
italienisch, französisch*

Post spezial

Gebratene Cervelat und Schweinsschnitzel 22.50
mit Kräuterbutter, frittierten Zwiebelringen, Pommes frites

Steaks, Schnitzel mit Kräuterbutter

	<i>150g</i>	<i>200g</i>
<i>Schweinssteak</i>	24.00	28.00
<i>Rinds Entrecôte Angus</i>	28.00	35.00
<i>Poulet-Brust halbiert</i>	<i>160-180.gr</i>	24.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Country Cuts, gemischter Salat (Fitnesssteller)

Tellergerichte

<i>Cordonbleu mega</i>		32.00
<i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>klein</i>	27.00
<i>Cordonbleu Gorgonzola mega</i>		32.00
<i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>klein</i>	27.00
<i>Äpplermakronen mit Apfelmus</i>		18.00
<i>Chicken Nuggets 5 Stück, mit Pommes frites</i>		12.00
<i>Ein paar Wienerli mit Pommes frites</i>		12.00
<i>Portion Pommes frites</i>		7.00

Rösti

<i>Poströschti</i>		18.00
<i>Beilagen nach Wunsch: Speck, Käse, Spiegelei</i>		je 1.50

Unsere Rösti wird frisch zubereitet, daher dauert die Fertigstellung ca. 30 Minuten

Zvierizyt

Post-Zvieri-Plättli 21.00

Käse, Hobelkäse, Speck, Vorderbeinschinken, Dauerwurst, Trockenfleisch, Aufschnitt garniert

Bergkäse und Salsiz am Stück, garniert 15.50

Sandwiches Schinken, Salami, Käse 6.50
gemischt (2 Sorten) 7.00

Fleischdeklaration

<i>Pouletfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz / Ungarn</i>
<i>Lammfleisch</i>	<i>Schweiz / Neuseeland</i>
<i>Wildfleisch</i>	<i>GR, BEO, VS</i>
<i>Hobelfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Fleischerzeugnisse</i>	<i>Schweiz</i>

Über Zusatzstoffe und Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Dessert

<i>Coupe Eiskaffee</i>	10.50
<i>Coupe Hot Berry</i>	11.00
<i>Coupe Dänemark</i>	10.50

Rahmglacen: Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade

Sorbets: Citron, Zwetschgen, Orange, Mango

<i>Pro Kugel</i>	3.00
<i>Mit Rahm</i>	1.50

Im Weckglas

<i>2 Sorten nach Wahl mit Rahm und Smarties (Kinder)</i>	4.50
--	------

<i>Hasli Meiringge mit Glace und Rahm</i>	10.00
---	-------

<i>Hasli Meiringge Spezial</i>	10.50
--------------------------------	-------

*Vier verschiedene Aromen mit Glace und Rahm
Baileys/Kaffee, Vanille/Schoggi, Schoggi, Nature*

Getränke

Kaffee creme, Espresso, Schale	4.40
Doppelter Espresso	7.00
Latte Macchiato	5.70
Cappuccino	4.70
Warme oder kalte Ovo / Schokolade (dampferhitzt)	4.40
Tee	4.40
<i>(Schwarz, Grün, Münze, Him-/Erdbeer, Eisenkraut, Kamille, Bergkräuter)</i>	
Tee Spezialitäten offen,	5.40
<i>(Roiboos, Chrüttli Mix, Darjeeling Orange Pekoe)</i>	
Kaffee Lutz Kernobst, Kräuter, Zwetschgen	5.50
Holdrio Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps	5.50
Münzezwätschge Münzete mit Zwetschgenschnaps	5.50
Hauskaffee mit Schümli	7.50
Kaffee Baileys mit Schümli	7.50
Coretto Grappa	6.00

Mineralwasser

Fläschli			
Rivella blau	3.3dl		5.00
Schweppes Tonic	2dl		5.00
Schweppes Bitter Lemon	2dl		5.00
Apfelsaft	3.3dl		5.00
Offenausschank	3dl	5dl	1.5l
Nature mit und ohne Gas,	4.00	5.00	11.00
Citro, Rivella rot, Coca Cola,	4.40	5.50	12.00
Schorle, Coca Cola zero, Ice Tea			

Bier in Flaschen

Calanda Edelbräu	3.3dl	5 Vol%	5.00
Calanda Lager	5.8dl	5 Vol%	6.50
Erdinger Weissbier	5dl	5 Vol%	7.00
Erdinger Weissbier ohne Alkohol	5dl		7.00
Calanda Radler	3.3dl	2 Vol%	5.00
Calanda 0.0% ohne Alkohol	3.3dl		5.00
Feldschlösschen ohne Alkohol			
Saurer Moscht Möhl	5dl	4 Vol%	6.50
Saurer Moscht Möhl ohne Alkohol	5dl		6.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Über Allergene gibt Euch das Service Personal Auskunft.

Offene Weine Top 50

Weisswein	<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
Johannisberg	4.50	21.00
Blanc de Noir	5.50	26.50
Rose		
Jeninser Rose	5.00	24.00
	<i>1dl</i>	<i>7.5dl</i>
Prosecco Brut	7.00	43.00
Rotwein	<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
Merlot Ticino	4.50	21.50
Malanser Blauburgunder	5.00	24.00
Primitivo	4.00	19.00

Flaschenweine

Weisswein	<i>7.5dl</i>
Johannisberg 2019 (Valais)	47.00
<i>Maison Gilliard, Sion 13,5% vol.</i>	
<i>Mild, fruchtig und gut strukturiert mit Aromen von Quitten, Mirabellen, getrockneten Mangos, Lindenblüten, gerösteten Mandeln sowie mineralischen Komponenten, langer Abgang</i>	
	<i>7dl</i>
Jeninser Pinot Gris 2020 (Graubünden)	46.50
<i>Jürg Obrecht, Jenins, 13,5% vol.</i>	
<i>In der Nase intensiv blumig-fruchtig, nach Birne, Aprikose und Honigmelone duftend.</i>	
<i>Im Gaumen ein feiner Schmelz und sehr süffig.</i>	
<i>Dieser Bündner Blauburgunder macht Lust auf ein zweites Glas.</i>	

Rotwein

Aigle les Murailles 2020 (Aigle) 49.00

Henri Badoux 14,2% vol.

Ein eleganter, geschmeidiger und vollmundiger Rotwein mit einem Hauch reifer Früchte. Um die Umwelt zu schonen, werden die Trauben von Hand gepflückt.

Due Lune 2019 (Sizilien) 51.00

Nero d'Avola- Nerello Mascalese 13,5% vol.

Sattes, dunkles Rubinrot. Eine Explosion von Aromen roter Früchte, reifen Brombeeren und orientalischen Gewürzen, von etwas rosa Pfeffer und Leder. Voller kräftiger Körper mit weichen Tanninen und eleganter Fruchtsüsse im Abgang.

Calmello 2020 (Italien) 46.00

Primitivo di Manturia 14,5% vol.

Dieser Rotwein aus besten Trauben mit einer Explosion von Brombeere, Sauerkirsche, Dörrpflaume, Rosinen, getoastetem Holz und Vanille, seine Herkunft aus Apulien. Er ist ein Wein aus der alten Welt.

Amarone 2017 (Italien) 61.00

Della Valpolicella Classico, Villa Borghetti 15,0% vol.

Dunkles dichtes Rubinrot. In der Nase von reifen Pflaumen, Fruchtkompott und süssen, warmen Gewürzen, komplex und fitnessreich. Im Gaumen saftig, vielsichtig und dicht. Wiederum feine, reife Aromatik. Erinnerungen an Rumtopf werden wach. Eine Komposition süss-reifer Früchte mit einer sehr harmonischen Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und langem aromatisch nachhaltigem Abgang.

Rioja 2017 (Spanien) 41.00

Crianza El Messo 13,5% vol.

Dieser Rotwein aus Tempranillo Trauben mit einer Geschmacksexplosion von Brombeere, Vanille, Sauerkirsche und Leder. Der Ausbau im kleinen Holz macht diesen Rotwein besonders.

- Favi 2018 (Sion) 48.00**
Assemblage, Charles Vavre, 13,5% vol.
Unkompliziertes Bouquet, intensiv und komplex, mit kandierten Früchten, Honig, subtilen Röstaromen und Tabaknoten. Der Wein ist geschmeidig im Auftakt und entfaltet schliesslich seinen dichten, samtigen, vollmundigen, kräftigen und ausgewogenen Charakter. Die rauchigen Aromen der Holzfaserreifung verleihen diesem Wein in Kombinationen mit seinen kräftigen Aromen einen langen Abgang.
- Malbec 2017 (Argentinien) 62.00**
Valle las Acequias, Mendoza 13,5% vol.
Seine fruchtige-dichte Art und sein fröhlicher Charakter sind eine Entdeckung wert. Noten von saftigen Stachelbeeren, Schokolade und Alpenkräutern sind vordergründig. Die Devise: aufschrauben und geniessen. Modern, vollaromatisch und fett. Ein Wein der im Keller entstanden ist.
- Fabelhaft 2020 (Portugal) 43.00**
Niepoort Douro 13,5% vol.
Der Fabelhaft von Niepoort Vinhos kommt aus dem Douro-Gebiet. Er überzeugt mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Pflaumen, toller Struktur, reifem tannin und lebhafter Säure.
- Pinot Noir 2020 (Graubünden) 44.00**
Jürg Obrecht, Pinot Noir Auslese 2020, 13,8% vol.
Mit dem klassischen Pinot Noir erleben Sie einen Wein mit viel Eleganz und Finesse. Die Aromen erinnern an dunkelrote Beeren und reife Kirschen mit geschmeidigen Tanninen. Wegen seiner Gaumenstruktur bietet er schon in den ersten Jahren viel Trinkgenuss.
- Barolo Boiana 2015 (Italien) 49.50**
Cascina Rdice, Nebbiolo, Piemont 2015, 15,5% vol.
Intensives Rubinrot, ein reichhaltiges Bouquet komplexer Art. Im Geschmack vollmundig, delikats und aristokratisch. Ein kraftvoller Körper und ein wunderschönes Gleichgewicht.

Liköre und Spirituosen

Campani	4cl	23 Vol%	6.00
Martini	4cl	15 Vol%	6.00
Cynar	4cl	16 Vol%	6.00
Appenzeller	4cl	29 Vol%	6.00
Pastis	4cl	45 Vol%	6.00
Aperol	4cl	11 Vol%	6.00
Aperol Spritz mit Mineral nature und Prosecco	1 Glas		9.50
San Bitter	1dl		4.50
Baileys	4cl	17 Vol%	7.00
Bacardi	4cl	37 Vol%	8.00
Gin mit einer	4cl	37 Vol%	8.00
Wodka rot, weiss, grün	4cl	40 Vol%	8.00
Ballantines Scotch Whisky	4cl	43 Vol%	8.00
Williamson Scotch Whisky	4cl	40 Vol%	7.00
Oban Single Malt Whisky	4cl	43 Vol%	10.50
Glendronach Single Malt Whisky	4cl	43 Vol%	12.00
Calvados	4cl	40 Vol%	7.00
La Vieille Prune	4cl	41 Vol%	8.00
La Vieille Poire	4cl	32 Vol%	8.00
Bündner Röteli	4cl	22 Vol%	5.00
Kräuter Honig	4cl	35 Vol%	5.00
Williams	4cl	37 Vol%	6.00
Kernobst	4cl	37 Vol%	4.50
Kirsch	4cl	40 Vol%	5.00
Kräuter	4cl	42 Vol%	4.50
Zwetschgen	4cl	40 Vol%	4.50
Pflümli	4cl	40 Vol%	4.50
Grappa Carezza d'Autuno	4cl	45 Vol%	9.00
Grappa I legni Barrique	4cl	42 Vol%	9.00
Grappa Cividina Barrique	4cl	40 Vol%	7.50
Grappa Paesanella Bianca	4cl	37 Vol%	6.00
Zuschlag für Mixgetränke			2.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Über Allergene gibt Euch das Service Personal Auskunft.