



RESTAURANT ZUR *P*OST

FEIERN
TAFELN
GENIESSEN

Guten Tag



Und danke. Schön, dass Sie Ihren Anlass bei und mit uns durchführen möchten. Unser Team freut sich schon darauf: Gerne überreichen wir Ihnen hiermit unsere Menu-Empfehlungen für festlich feine Essen zu Ihrem Anlass.

Jetzt haben Sie zwei Möglichkeiten: Stellen Sie sich Ihr persönliches, einheitliches Menu für Ihre Gäste anhand unserer Empfehlungen zusammen. Oder Sie lassen sich inspirieren und besprechen mit uns ein individuelles Menu für Ihren Anlass. So oder so: Auf Allergien gehen wir gerne ein, und wir halten zu jedem Menu auch vegetarische Varianten bereit.

Übrigens, zu Ihrem Anlass gehört in jedem Fall ein festlich gedeckter Tisch mit Grünpflänzchen, Kerzen und persönlichen Menukarten. Mit uns sprechen sollten Sie in jedem Fall – spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass. Vereinbaren Sie gleich einen Termin mit uns. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Unsere Küche steht bereit, Sie zu verwöhnen. Unser Service freut sich, Ihnen und Ihren Gästen eine entspannte Veranstaltung zu bereiten.

Herzlich willkommen
Ihre Gastgeber

Angelika Hinzer

Daniel Hinzer

– Zum Apéritif –

Speck und Lauch hinterm Vorhang:

Eine leichte, feine Jalousie mit Speck und Lauch CHF 4.80 je Person

Gemüestangen zum Dippen: mit hausgemachten Saucen

CHF 3.80 je Person

Hausgemachte Wybretzeli zum Knabbern CHF 2.80 je Person

Die Klassiker: Nüsschen, Grissini oder Chips CHF 1.80 je Person

Einfach für den Gluscht: Sbrinz-Bröckli CHF 5.50 je Person

Mediterran: Getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten, Oliven, gebratenes Gemüse CHF 9.00 je Person



– Kalte Vorspeisen –

Sommerlich leichte Melonenstückchen

mit Rohschinken und Bündnerfleisch CHF 16.00

Ein Hauch Mediterraneo: Carpaccio von der Bresaola

mit gehobeltem Parmesan CHF 15.00

Tatar vom geräucherten Forellenfilet

an einer Sauce aus Senf und Dill CHF 15.00

Immer wieder fein: Crevetten-Cocktail

mit Toast und Butter CHF 16.00

Für Schlemmer: Türmchen von mariniertem Dyrberg-Lachs

mit gewürzter Avocado und Schwarzbrot CHF 19.00

Lachsterrine vom Dyrberg-Lachs

mit Dillhaube, gefällig garniert mit Honig-Senf-Sauce CHF 16.00

Aus der Region: Wangener Geiss-Frischkäse vom Geissenpeter

an hausgemachtem Kräuter-Honig und Blattsalat CHF 15.00

– Suppen & Salat –

Hausgemachte Bouillon mit festlichem Eierstich
– mit Sherry – Gemüsestreifen im Hauptgang inkl.

Hausgemachte Bouillon Célestine mit feinen Eier-Flädli
im Hauptgang inkl.

Saisonsalat im Hauptgang inkl.

Frisches Crèmesüppchen mit Safranfäden CHF 3.00

Echt Solothurn: Wysüpli CHF 3.00

Weisse Curry-Crèmesuppe mit Fenchelstreifen CHF 3.00

Pesto-Schaumsüppchen mit Lachs CHF 4.00



– Warme Vorspeisen –

Gebratene Medaillons vom Zander
auf Rahmspinat-Bett mit Schmelzkartoffeln CHF 15.00

Kaiserlich: Sanft gegartes St. Petersfisch-Filet
auf dunklem Venere-Reis mit einer Sauce vom Pernod CHF 15.50

Gebratene Filets von der Rotbarbe
auf saisonalem Blattsalat CHF 16.00

Italianità pur: Tagliatelle an Gewürzrahm
mit geräucherten Lachstreifen CHF 11.00

– Hauptgänge –

Immer mit dabei:
Ein feines Süppchen, ein Saisonsalat und Nachservice
auf Platten à discretion für Ihre hungrigen Gäste



– 1 –

Rahmschnitzel vom Schweizer Hausschwein

Champignonsauce mit Butternüdeli, garniert mit frischen Früchten

CHF 43.00

– 2 –

Saftiger Schweinscarré-Braten vom Schweizer Hausschwein

an Pommery-Senf-Sauce, Marktgemüse und frittierten
Kartoffel-Kissen

CHF 50.00

– 3 –

Filet vom Schweizer Hausschwein

am Stück gebraten, Marktgemüse und frittierten Kartoffel-Kissen

An einer Estragonsauce CHF 53.00

An einer Morchelsauce CHF 56.00

– 4 –

Geschmorter Rindsbraten vom Swiss Beef nach Frühlingsart

an fein geschnittenem, kurz gebratenem Saisongemüse
mit Rotweinsauce und hausgemachtem Kartoffelstock

CHF 56.00

– 5 –

Roastbeef vom Swiss Beef

schön rosa englisch gebraten, dazu hausgemachte
Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Kronprinzessin-Kartoffeln

CHF 65.00

– 6 –

Chef's Table: Rindfilet Capitain

an hausgemachter Sauce Béarnaise mit Marktgemüse und
Kartoffel-Kroketten

CHF 66.00

– >> –

– Hauptgänge –

– 7 –

Zarte Schnitzel vom Schweizer Kalb

an einer feinen Sauce mit Marktgemüse und Kartoffel-Kroketten

Black and White: Mit Whisky-Rahmsauce CHF 59.00

Aux Morilles: Mit Morchel-Rahmsauce CHF 61.00

– 8 –

Herzhaft: Kalbsrücken

an einer Sauce von Steinpilzen, Marktgemüse und Rösti-Kroketten

CHF 62.00

– 9 –

Les trois filets suisses

in zwei Gängen serviert:

Rindsfilet mit Kräuterbutter und Kartoffel-Kroketten,
Schweins- und Kalbsfilet an feiner Champignon-Sauce,
Trockenreis, garniert mit frischen Früchten

CHF 64.00

– 10 –

Brüstchen von der Maispoularde

auf blättrigem Gemüse mit Balsamicojus und Kartoffelfächer

CHF 47.00



– Dessert –

Panna Cotta-Glacé

mit warmer Waldbeeren-Sauce CHF 7.50

Frère Jacques

Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleglacé und Rahm
CHF 9.50

Marinierte Süssmost-Ananaswürfel

mit Zitronensorbet und Rahm CHF 9.50

Wie beim Grosi: Hausgemachtes Caramelköppli

mit Rahm CHF 8.50

Hausgemachte Gebrannte Crème

nach Emmentaler Rezept CHF 8.50

Hausgemachte eingelegte Zwetschgen

mit Zwetschgensorbet CHF 9.50

Hausgemachtes Willisauerringli-Parfait

mit flüssigem Amarena-Johannisbeer-Spiegel CHF 11.50

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

mit Blutorangen-Sorbet und eingelegten Orangenfilets CHF 11.50

Bunter, saisonaler Sorbet-Teller

garniert mit frischen Früchtchen CHF 12.50

Unser Pöstli-Dessertteller: Hausgemachte Leckereien

aus der Pöstliküche CHF 14.50

Vacherin Glacé vom Riedholzer Dorfbeck

nach Gewicht ca. CHF 13 je Person

Und zum Café: Eine Portion hausgemachte Chrömlì CHF 4.50



Bemerkungen

zu den Menuvorschlägen:

•
Eine einfache Suppe und ein Saisonsalat sind im Menupreis inbegriffen.

•
Der Salat wird Ihnen als separater Gang zwischen Suppe und Hauptplatte serviert.

•
Beilagen werden beim Plattenservice à discretion nachgereicht.

•
Ein festlich gedeckter Tisch mit Grünpflänzli, Kerzen und Menukarten, sowie Raummiete und Service sind im Menupreis inbegriffen.

•
Menubesprechungen, ca. 2 Wochen vor Ihrem Anlass, können telefonisch oder persönlich vorgenommen werden. Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

•
Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihre persönlichen Wünsche zu berücksichtigen.

•
Saisonale Spezialitäten, wie z.B. Spargeln, Sommergerichte oder Wildspezialitäten offerieren wir auf Anfrage.

•
Wir bitten darum, uns die genaue Personenzahl einen Tag vor Ihrem Anlass mitzuteilen, sie ist unsere Berechnungsbasis.

•
Für Verlängerungen ab 0.30 Uhr bis maximal 2.00 Uhr berechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

•
Unsere Preise sind Nettopreise und enthalten 7,7 % Mehrwertsteuer.
Bitte bezahlen Sie die Rechnung mit Maestro, Postcard, Einzahlungsschein oder bar.

•
Diese Menuvorschläge sind gültig ab 1. August 2019.
Alle vorherigen sind ungültig.



Restaurant zur Post
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
Telefon 032 622 27 10
info@restaurantzurpost.ch
www.restaurantzurpost.ch