



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

### **Gemüsestangen 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