

Hauptgerichte

à la Carte

Die Klassiker von der Alten Post

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat und eine Beilage nach Wahl:

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Nudeln in Butter oder Reis

Rösti oder Gemüse berechnen wir 4.— Fr.

Für als zweite Beilage Gemüse 5.50 Fr.

Wenn nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Tous les plats sont servis avec une salade mêlée et selon votre choix : Pommes-Frites, pommes croquettes, nouilles aux beures, du riz

Rösti supplément CHF 4.—

Légume supplément CHF 5.50.

Sauf déclaration contraire, nous n'utilisons que de la viande suisse.

With every meal we serve an mixed salad and your choice: French fries, potato croquettes, nudles, rice.

rösti CHF 4.— extra or vegetables CHF 5.50 extra.

If nothing else declared, we just serve swiss meat.

Rindfleisch - boeuf - beef

Filetsteak mit grünem Pfeffer

Tournedos au poivre vert

Tenderloin with green pepper

59.—

Entrecôte „Café de Paris“

Entrecôte „Café de Paris“

Sirloin-Steak „Café de Paris“

52.—

Filet-Gulasch Stroganoff

Goulash de filet „Stroganoff“

Beef „Stroganoff“

51.—

Alle Preise inkl. MwSt

Kalbfleisch - de veau - veal

„Wienerschnitzel“ Kalbfleisch paniert

Escalope de veau à la viennoise

Breaded veal steak 44.—

Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“

Escalope de veau „Cordon Bleu“

Veal scallops „Cordon Bleu“ 47.—

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce „Rahmschnitzel“

Escalope de veau à la crème aux champignons

Veal scallops with mushroom sauce 44.—

Kalbsschnitzel nature

Escalope de veau nature

Veal scallops 41.—

Zartes Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce

Escalope de veau aux morilles

Veal scallops with morels 49.—

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Emincé de veau à la crème

Sliced veal with cream sauce 44.—

Der beliebte Teller für Senioren und kleine Esser:

Zartes Kalbsschnitzel paniert „Wienerart“ oder mit

Champignonrahmsauce

Escalope de veau à la viennoise ou à la crème aux champignons

Breaded veal steak or with mushroom sauce 34.—

Geflügel - poulet - chicken

Gebratenes Pouletbrüstchen

Suprême de poulet rôti

Roasted Chicken breast

36.—

Schwein - porc - pork

Saftiges Schweinesteak mit grünem Pfeffer,

Champignonrahmsauce oder Kräuterbutter

Steak de porc avec sauce au poivre, au champignon ou beurre aux herbes

Pork steak with green pepper, mushroom sauce or herb butter

37.—

Schweinskotelette „Maison“

Côtelette de porc „maison“

Pork cutlet „maison“

37.—

Lamm - agneau - lamb

Lammkotelets nach provenzialischer Art

Côtelette d'agneau provençale

Lamb-chops Provence style

48.--

Fisch - poisson - fish

Pochiertes Seezungenfilet an einer Weissweinsauce

mit einer gedämpften Tomate

Filet de sole pochée avec une tomate

Sole with an poached tomato

38.—