

Gruppenangebote für 10 bis 58 Personen
Wir sind Ihnen dankbar für eine frühzeitige Bestellung.
(Nach Möglichkeit 2 Wochen vor Ihrem Anlass)

«Wiä bim Nani - Wie bei der Grossmutter»

Eintauchen in eine längst vergangene Zeit – auch kulinarisch.
Unser Angebot beinhaltet traditionelle kulinarische Spezialitäten – eben, was Grossmutter schon zubereitete. Die Zubereitungsarten entsprechen selbstverständlich der heutigen Zeit.

Das Servicepersonal bedient Sie in Kleidern aus längst vergangenen Zeiten.

«Post-Annis» Lieblingsmenu CHF 30.50

- Hackfleisch (Rind + Schwein) mit Kräutern aus dem Garten der Alten Post
- Hörnli („Magrounä“)
- Reibkäse
- Apfelmus

Spezialität der Alten Post CHF 30.00

- Blätterteigpastetli mit Kalbfleischkügeli an Kräuterrahmsauce und Risi-Bisi

Weisstanner Sonntagsessen CHF 37.00

- Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce
- Hausgemachte „Zogglä“ (Knöpfli, Spätzli)
- Gartengemüse

«Poscht-Roberts» Lieblingsmenu CHF 36.00

- Rindfleisch-Knödli nach Post-Annis Art
- Polenta
- Gemüse aus dem Bauerngarten

„S Nanis Sonntigsbroutä“ (Sonntagsbraten) CHF 46.00

- Saftiges Schweinscarrée aus dem Niedergarofen, Pilzrahmsauce
- Hausgemachte „Zogglä“ (Knöpfli, Spätzli)
- Farbige Gemüse garnitur aus dem Garten

Alle Preise inklusiv 8.1 Mwst.

Und jetzt kommt das Besondere:

Im genannten Preis des Hauptganges sind immer eine Vorspeise sowie ein Dessert aus den nachstehenden Wahlvorschlägen enthalten.

Sie dürfen aus folgenden Vorspeisen wählen:

- Schön garnierter, grüner Salat aus dem Garten der Alten Post
- Gemischter Gartensalat nach „Nanis Art“
- Weisstanner Gerstensuppe
- Berglersuppe aus dem Weisstannental (Kräuterrahmsuppe)
- Bunte Gemüsesuppe nach Bäuerinnenart

Aus folgenden Desserts dürfen Sie ebenfalls wählen:

- Beerencrème mit saisonalen Beeren
- Hausgemachtes Meringue mit Schlagrahm
- Hausgemachte Beerenglacé, garniert
- Heisse Beeren flambiert, mit hausgemachter Beerenglacé
- Fruchtwähe mit Rahm

Für Persönlichkeiten, die vegetarische oder vegane Ernährung bevorzugen: Bruno kocht gern für Sie. Wir haben kein entsprechendes Menu auf der Karte der Gruppenvorschläge – je nach Saison gibt es aber immer feine Möglichkeiten. Bruno ist sehr kreativ!

Melden Sie bitte frühzeitig, wenn Gäste vegetarisch oder vegan wünschen.

Sollten Sie die Vorspeise oder das Dessert weglassen wollen, sinkt der Preis des Menus um CHF 5.

Alle Menuvorschläge beinhalten Nachservice und feines Brot.

Wir kochen mit Produkten aus unseren Gärten und aus der Region.

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gruppe! Schön, dass Sie uns besuchen.

Ihre Gastgeber:

Das Team der Alten Post im Weisstannental