
20 YEARS

”HOTEL ZUR POST BY CARINA & ERIC”

(Dieses Menü wird ausschliesslich vom 28/1 bis 31/3/2023 angeboten)

- 5 Gänge : 139,-
- 6 Gänge (mit Jakobsmuscheln und Kalbsbries) : 165,-
- Zuschlag Käseteller : 14,-

1. Pomme Moscovite

Meine Interpretation mit „Royal Belgian Caviar“

• • •

2. Angelbarsch

Yuzu-Hollandaise und Fenchel

• • •

3. Jakobsmuscheln

Dashi, Smokey Lapsang und Topinambur

oder

3. Kalbsbries *(auch ohne Kalbsbries möglich)*

Cross gebraten, Champignons, Papardelle und Trüffelschaum

• • •

4. Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith

Ponzu-Jus mit frischem Wasabi, Edamame und rote Zwiebeln

• • •

Kleiner Käseteller

(anstelle Dessert, bitte im voraus bei der Bestellung angeben)

• • •

5. Gebratene Ananas und Mango

Kokosnuss-Parfait

oder

5. Schoko-Tartelette « Grand Cru »

Vanille-Eiscreme



Wir wünschen Ihnen einen schönen Moment in unserem Haus.
Guten Appetit !