

Hotel Post Sargans AG

7320 Sargans



Telefon 081/ 720 47 47

www.hotelpost-sargans.ch

## Heisser Stein / Hot Stone

<b>Rindsfilet</b> Beeffilet	150 g	Fr. 38.50
	200 g	Fr. 46.50
	250 g	Fr. 55.00
<b>Entrecôte</b> Sirloin steak	150 g	Fr. 30.50
	200 g	Fr. 37.50
	250 g	Fr. 45.00
<b>Lamm contre filet</b> Lamb	1 stk.	Fr. 36.50
<b>Kalbs Rib-Eye</b> Veal rib-eye	150 g	Fr. 32.50
	200 g	Fr. 40.00
	250 g	Fr. 47.50

**Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage und Saucen nach Wahl, sowie eine Gemüse garnitur.**

All dishes are served with a side dish, vegetables and a sauce.

Beilagen: Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites  
Trimnings: rice, croquettes, noodles, fries

Saucen: Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Scharfe Haussauce,  
Currysauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce

Sauces: herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry,  
cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse: Fr. 4.50  
Additional vegetables

# Fondue Chinoise à discretion

<b>Vom Rind</b> Beef	Fr. 29.90
<b>Vom Schwein</b> Pork	Fr. 29.90
<b>Vom Truthahn</b> Turkey	Fr. 29.90
<b>Vom Pferd</b> Horse	Fr. 29.90

**Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl und 6 hausgemachte Saucen**

**All dishes are served with a choice of 6 different sauce.**

Beilagen: Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites

Trimmings: rice, croquettes, noodles, fries

Saucen: Kräuterbutter, Remouladensauce, Scharfe Haussauce,  
Currysauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce

Sauces: herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry,  
cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse: Fr. 8.00  
Additional vegetables:

Die Fondue Chinoise Preise verstehen sich pro Person.  
The prices for Fondue Chinoise are per person and all you can eat.

## Hausspezialitäten / specialities

Filetbeefsteak-Tatar mit Toast und Butter \* Fr. 46.70  
Tatar with toast and butter \*

Rindtatar von der Huft mit Toast und Butter \* Fr. 30.00  
Beefstatar from the limp with toast and butter \*

### Wird am Tisch zubereitet \*

Made at the table \*

Fondue Bourgignon Fr. 41.50  
(Ab 2 Personen, 200g Fleisch pro Person)  
mit 6 Hausgemachten Saucen und  
Gurken, Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven grün + schwarz, Spargeln  
Früchte: Pfirsich, Ananas, Birne, Kirschen + gebratene Bananen  
Beilagen: Pommes-frites, Reis, Nudeln oder Kartoffelkroketten  
Fondue bourgignon  
(min. 2 people, 200g meat per person)  
6 home-made sauces  
Variety of fruits and garniture  
Served with: fries, rice, noodles or home-made croquettes

Lamm contre filet am Stück gebraten und tranchiert Fr. 34.50  
Angerichtet mit Gemüse und Bratkartoffeln  
Hausgemachter Kräuterbutter  
Lamp sirloin steak, grilled and sliced  
Served with vegetables and with sautéed potatoes  
Home-made herb butter

## Suppen / Soups

Tagessuppe Fr. 5.00  
Soup of the day

Spargelcremesuppe Fr. 6.30  
Asparagus cream soup

Tomatencremesuppe Fr. 6.10  
Tomato cream soup

Kraftbrühe mit Ei Fr. 5.90  
Clear soup with egg

Hausgemachte Kürbiscreme Fr. 9.70  
Home made Pumpkin-cream soup

## Vorspeisen / Side Dishes

Grüner Salat Green salad	Fr. 6.70
Gemischter Salat Mixed salad	Fr. 8.70
Geräucherter Lachs mit Toast Smoked salmon on toast	Fr. 23.50
Crevetten-Cocktail mit Toast Shrimp cocktail, toast	Fr. 17.50
Bündnerteller Plate of air-dried beef	Fr. 14.70
Melone mit Rohschinken Raw ham with melons	Fr. 17.30
Nüsslisalat mit Ei Lamb's lettuce (salad) with egg	Fr. 13.50

## Teigwaren und Reis / Pasta and Rice

<b>Menu:</b>		<b>Vorspeise: Side-dish</b>	
Spaghetti Bolognese with hashed meat	Fr. 16.50	Bolognese	Fr. 11.00
mit Tomaten with tomatoes	Fr. 15.50	Tomaten	Fr. 11.00
Carbonara Carbonara	Fr. 21.50	Carbonara	Fr. 15.00
Risotto mit Pilzen with mushrooms	Fr. 21.50	Risotto	Fr. 15.50
Ravioli Haus-Art mit saisonaler Füllung Ravioli home-style with a seasonal filling	Fr. 21.50		

## Vegetarisch / Vegetarian

Salatteller mit Ei Mixed salad with egg	Fr. 15.70
Portion Butter Rösti Swiss Rösti	Fr. 14.50
Portion Pommes frites Portion french fried potatoes	Fr. 7.70
Gemüseteller Plate of vegetables	Fr. 18.50
Champignon Toast Toast with mushroom on a cream sauce	Fr. 14.50
Spaghetti Carbonara ohne Fleisch Spaghetti Carbonara without meat	Fr. 21.50
Käse Toast Cheese Toast	Fr. 15.50
Verschiedene Omelettes: A variety of omelettes	
Champignon oder Käse Champignon or cheese	Fr. 12.00
Nature	Fr. 9.50

**Weitere vegetarische Gerichte befinden sich bei den Teigwaren.  
Abänderungen sind jederzeit möglich.  
(fast alle Gerichte können auch vegetarisch bestellt werden)**

**More vegetarian dishes are at the pasta dishes  
For more vegetarian dishes please ask our staff.  
(almost all dishes can be made as a vegetarian dish)**

## Poulet / Chicken

Poulet Cordon bleu  
Garniert mit Gemüse  
und Pommes frites  
Chicken Cordon bleu  
with vegetables and fries

Fr. 23.50

Pouletfitness-Teller mit Melone  
Chicken fitness with melon

Fr. 19.50

Poulet Curry  
Reis  
Chicken Curry  
rice

Fr. 19.50

## Fische und Schalentiere / Fish an Shell Fish

Forelle, in Weisswein gedämpft,  
mit einer Crevetten-Rahmkräutersauce  
und Salzkartoffeln  
Troute stewed in white wine with  
a shrimps-herb cream sauce  
and boiled potatoes

Fr. 35.50

Gebratene Eglifilets, mit Kräutern  
und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln  
Fillets of perch, fried in butter  
with herbes and almonds, boiled potatoes

Fr. 35.50

Gebackene Eglifilets,  
Sauce Remoulade, Salzkartoffeln  
fried fillets of perch,  
Sauce Remoulade, boiled potatoes

Fr. 35.50

Riesencrevetten Indonesische Art  
speziell gewürzt, grilliert, Butterreis  
Prawns indonesian style  
special flouverd and grilled  
served with rice

Fr. 44.50

## Schweinefleisch / Pork

Schweinskotelette vom Grill oder paniert  
mit Pommes frites Fr. 19.90  
Pork cutlet grilled or breaded  
fries

Schweinssteak mit Steinpilzen und  
Kräutern Fr. 29.50  
Eiernudeln  
Pork steak, mushrooms  
noodles

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Fr. 18.50  
Pork scallop breaded with fries

## Kalbfleisch / Veal

Saltim-bocca mit Risotto Fr. 35.50  
Veal scalopp "Saltim-bocca" with risotto

Piccata Mailänder-Art mit Spaghetti Fr. 31.90  
Piccata "Milanese style" with Spaghetti

Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites Fr. 33.50  
Veal scalopp "Cordon bleu" with vegetables and  
french fries

Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Fr. 31.50  
Veal scalopp "Viennese style" and vegetables  
french fries

Geschnetztes Kalbfleisch Fr. 31.00  
Wahlweise an einer Rahmsauce oder Currysauce  
serviert mit Nudeln oder Reis  
sliced veal choose able with a cream or curry sauce  
served with noodles or rice

Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce Fr. 33.00  
Nudeln  
Veal scallop with cream a champignon cream sauce  
noodles

## Rindfleisch / Beef

Filetbeefsteak mit Kräuterbutter garniert mit Gemüse Filet beefsteak, herb butter, garnish with vegetables	180g	Fr. 41.90
---	------	-----------

Filetbeefsteak mit einer grünen Pfefferrahmsauce Filet beefsteak with a green peppercream sauce	180g	Fr. 41.90
--	------	-----------

Entrecôte mit Kräuterbutter Sirloin steak with herb butter	180g	Fr. 34.90
---	------	-----------

Rumpsteak mit Gemüse Rumpsteak with vegetables	180g	Fr. 29.90
---	------	-----------

Mini-Steak mit Kräuterbutter und Gemüse Mini-Steak, herb butter and vegetables	130g	Fr. 24.40
---	------	-----------

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir:  
To all those menus we serve:

Pommes frites, Nudeln, Reis oder Kartoffelkroketten  
French fries, croquettes, noodles, rice

Filetgulasch Stroganoff mit Nudeln Beef Tenderloin Goulash Stroganoff with noodles		Fr. 39.50
---	--	-----------



**Alle diese Spezialitäten werden am Tisch zubereitet**

**All these specialities are made at your table**

**Ab 2 Personen / min. 2 people**

Entrecôte double (pro Person) Fr. 43.00  
reich garniert mit Gemüse und Pommes frites  
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise  
Sirloinsteak double (per Person)  
with vegetables and french fries  
served with a home-made bernaise

Châteaubriand (pro Pers.) Fr. 49.50  
reich garniert mit Gemüse  
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise  
Châteaubriand, (per Pers.)  
with different vegetables and potatoes croquettes  
served with a home-made bernaise

Zu diesen Gerichten servieren wir:  
Pommes frites oder Kartoffelkroketten  
Nudeln in Butter  
Reis  
All these dishes are served with:  
French fries, coquettes  
Rice, noodles

Auf Vorbestellung erfüllen wir auch gerne Ihre besonderen Wünsche.

# Flammbierte Dessert

## Ab 2 Personen ; min. 2 people

Crêpe Suzettes pro Pers. Fr. 16.50

Dazu servieren wir eine Kugel  
Vanilleglace  
Crêpes Suzettes  
with vanilla ice cream

Vanille-Eis-Crêpe pro Pers. Fr. 16.50

mit Calvados flammbiert  
Vanille-Mocccaglace mit Schlagrahm  
Vanilla ice crêpe  
flambéed with Calvados  
Vanilla and Mocca ice cream

Sarganser Schlossnarren-Crêpe pro Pers. Fr. 18.50

mit Erdbeer, Himbeer und Brombeeren,  
Sarganser-Berliwein, mit Kirsch flammbiert,  
ausgarniert mit Mandeln und Schlagrahm  
Special Crêpe from Sargans  
with a variety of berries  
with with redwine from Sargans  
flambéed with cherry

Flammbierte Bananen pro Pers. Fr. 15.50

Gebratene Bananen, flammbiert mit  
Cointreau, Bananenliqueur und Calvados,  
ausgarniert mit Mandeln und einer  
Kugel Vanilleglace  
Sauteed banana flambéed with Cointreau  
with vanilla ice cream

# Deklaration

**Fisch:** Unsere à la carté Fische entsprechen den folgenden Labels.



## Fischherkunft:

Pangasius	Vietnam, Singapur
Forellen / Egli	Schweiz
Seezunge	Nordsee
Garnelen	Bangladesch, Vietnam
Lachs	Norwegen

## Fleisch:

Lammfleisch:	Neuseeland
Rindfleisch:	Argentinien, Uruguay, Brasilien,
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel	Schweiz, TH- unter CH Gesetzgebung.
Pferd	USA, Canada, EU, CH
Wild	Europa (EU), Schweiz
Bison	USA, Schweiz
Känguru	Australien

**Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus tierfreundlicher Haltung.**

## **Über Allergene informieren wir Sie gerne!**

Das Risiko einer Übertragung von Allergenspuren von einem Produkt zum anderen kann aufgrund der Lagerung, der Herstellung und der Zubereitung in unseren Küchen nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die Hotel Post Sargans AG kann daher nicht garantieren, dass die verkauften Produkte frei sind von Allergenspuren.

Hotel Post Sargans AG

7320 Sargans



Telefon 081/ 720 47 47

[www.hotelpost-sargans.ch](http://www.hotelpost-sargans.ch)

## 11:00 bis 23:00

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr.	37.30
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr.	32.90
Kalbsschnitzel natur, Pommes frites	Fr.	29.90
Schweinskotelette natur, Pommes frites	Fr.	19.90
Spaghetti Bolognese	Fr.	16.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	Fr.	18.50
Cordon-bleu (Schwein) Gemüse, Pommes frites	Fr.	23.50
Truthahn-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Nudeln in Butter	Fr.	15.50
Schweinsbraten glaciert, mit Gemüse und Kartoffelkroketten	Fr.	21.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites	Fr.	14.50
Bratwurst mit Brot	Fr.	9.90
Pöstli – Toast (Toast mit Schweinschnitzel und Rahmsauce)	Fr.	15.50
Champignons – Toast (Toast Champignonrahmsauce)	Fr.	14.50
Schinken / Käse-Toast	Fr.	15.50
Bündnerteller	Fr.	22.80
Wurstsalat mit Ei	Fr.	12.30
Wurst-Käsesalat	Fr.	16.50
Wurstsalat garniert	Fr.	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	17.50
Thonsalat garniert	Fr.	17.50
Tonsalat mit Ei	Fr.	14.50
Salatteller mit Ei	Fr.	16.30
Schweinsbraten kalt, Sauce Remoulade	Fr.	16.80
Schweinswürstli	Fr.	8.90
Fitnesssteller mit einem Schweinesteak	Fr.	21.50
Gemüseteller	Fr.	18.50
Käsesalat	Fr.	15.50
Poulet Fittnesteller	Fr.	19.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	Fr.	24.50
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzle (1.9. – 31.10.)	Fr.	22.90
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzle (1.9. – 31.10.)	Fr.	20.50