

Speisekarte



Hier fühle ich mich wohl!

Heisser Stein/Hot Stone

Preise in CHF

Rindsfilet	150 g	43.50
Beeffilet	200 g	52.00
	250 g	61.00
Entrecôte	150 g	34.50
Entrecôte	200 g	42.50
	250 g	49.50
Lamm contre filet	1 stk.	41.50
Lamb		
Pouletbrust	1 stk	25.50
Chicken breast		

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 sauces.

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

Saucen: Kräuterbutter, Scharfe Haussauce, Currysauce,
Cocktailsauce, Knoblauchsauce
Sauces: herb butter, spicy house sauce, curry, cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse: 5.50
Additional vegetables

Fondue Chinoise à discrétion

Preise in CHF

Vom Rind Beef	31.90
Vom Schwein Pork	31.90
Vom Truthahn Turkey	31.90
Vom Pferd Horse	31.90

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl und 6 hausgemachte Saucen.
All dishes are served with a side dish of your choice and 6 different sauces.

Beilagen: Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites
Supplements: 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: 8.90
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

Preise in CHF

Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise) 23.90
Beeftatar from the limp with toast and butter (Side dish)

Rindstatar mit Toast und Butter 29.90
Beeftatar from the limp with toast and butter

Wird am Tisch zubereitet
Made at the table

Fondue Bourgignon 44.50
(Ab 2 Personen, 200g Fleisch pro Person)
mit 6 Hausgemachten Saucen und
Gurken, Tomaten, Perlwiebeln, 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 38.90
Angerichtet mit Gemüse und Bratkartoffeln
Hausgemachter Kräuterbutter
Lamp sirloin steak, grilled and sliced
served with vegetables and with sautéed potatoes
Homemade herb butter

Suppen/Soups

Preise in CHF

Tagessuppe 5.90
Soup of the day

Spargelcremesuppe 6.90
Asparagus cream soup

Tomatencremesuppe 6.90
Tomato cream soup

Kraftbrühe mit Ei 6.80
Clear soup with egg

Hausgemachte Kürbiscreme 10.90
Homemade pumpkin-cream soup

Vorspeise/Side Dishes

Preise in CHF

Grüner Salat Green salad	7.50
Gemischter Salat Mixed salad	9.50
Geräucherter Lachs mit Toast Smoked salmon on toast	25.50
Crevetten-Cocktail mit Toast Shrimp cocktail, toast	19.50
Bündnerteller Plate of air-dried beef	16.50
Melone mit Rohschinken Raw ham with melons	18.90
Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise) Beefstatar from the limp with toast and butter (Side dish)	23.90

Teigwaren und Reis/Pasta and Rice

Preise in CHF

Menu:		Vorspeise: Side-dish:	
Spaghetti Bolognese With hashed meat	17.90	Bolognese	12.90
mit Tomaten with tomatoes	16.90	Tomaten	12.00
Carbonara Carbonara	23.50	Carbonara	16.80
Risotto mit Pilzen with mushrooms	23.50		
Ravioli Haus-Art mit saisonaler Füllung Ravioli home-style with a seasonal filling	23.90		

Vegetarisch/Vegetarian

Preise in CHF

Salatteller mit Ei Mixed salad with egg	18.00
Portion Butter Rösti Swiss Rösti	16.50
Portion Pommes frites Portion of french fries	9.50
Gemüseteller Plate of vegetables	20.50
Spaghetti Carbonara ohne Fleisch Spaghetti Carbonara without meat	22.80
Käse Toast Cheese Toast	16.50
Risotto garniert mit Gemüse with vegetables	29.50

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

Preise in CHF

Poulet Cordon bleu garniert mit Gemüse und Pommes frites Chicken Cordon bleu with vegetables and french fries	26.50
Pouletfitness-Teller mit Melone Chicken fitness with melon	21.50
Poulet-Curry Reis Chicken Curry rice	22.50

Fische und Schalentiere/Fish an Shell Fish

Preise in CHF

Forellenfilets, in Weisswein gedämpft, mit einer Crevetten-Rahmkräutersauce und Salzkartoffeln Troute stewed in white wine with a shrimps-herb cream sauce and boiled potatoes	39.50
Gebratene Eglifilets, mit Kräutern und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln Fillets of perch, fried in butter with herbs and almonds, boiled potatoes	39.20
Gebackene Eglifilets, Sauce Remoulade, Salzkartoffeln Fried fillets of perch, sauce Remoulade, boiled potatoes	39.20

Schweinefleisch/Pork

Preise in CHF

Schweinskotelette vom Grill oder paniert mit Pommes frites Pork cutlet grilled or breaded fries	22.50
Schweinssteak mit einer Pilzrahmsauce Eiernudeln Pork steak with a creamy mushroom sauce egg noodles	33.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Pork scallop breaded with fries	20.50

Kalbfleisch/Veal

Preise in CHF

Saltimbocca mit Risotto Veal scallop «Saltimbocca» with risotto	39.90
Piccata Mailänder-Art mit Spaghetti Piccata «Milanese style» with spaghetti	34.90
Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites Veal scallop «Cordon bleu» with vegetables and french fries	38.50
Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Veal scallop «Viennese style» with vegetables and french fries	36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Wahlweise an einer Rahmsauce oder Currysauce serviert mit Nudeln oder Reis Sliced veal choice of cream sauce or curry sauce served with noodles or rice	35.50
Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce Nudeln Veal scallop with cream and champignon cream sauce noodles	37.50

Rindfleisch/Beef

Preise in CHF

Filetbeefsteak mit Kräuterbutter garniert mit Gemüse Filet beefsteak, herb butter, garnish with vegetables	180g	47.80
---	------	-------

Filetbeefsteak mit einer grünen Pfefferrahmsauce Filet beefsteak with a green peppercream sauce	180g	47.50
--	------	-------

Entrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte steak with herb butter	180g	37.50
---	------	-------

Rumpsteak mit Gemüse Rumpsteak with vegetables	180g	33.50
---	------	-------

Mini-Steak mit Kräuterbutter und Gemüse Mini-Steak, herb butter and vegetables	130g	27.50
---	------	-------

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir:

We serve the following meat dishes:

Pommes frites, Nudeln, Reis oder Kartoffelkroketten

French fries, noodles, rice or croquettes

Filetgulasch Stroganoff mit Nudeln Beef Tenderloin Goulash Stroganoff with noodles		44.50
---	--	-------

Alle diese Spezialitäten werden am Tisch zubereitet
All these specialities are made at your table
Ab 2 Personen/min. 2 people

Preise in CHF

Entrecôte double (pro Person) 48.50
reich garniert mit Gemüse und Pommes frites
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise
Entrecôte double (per person)
with vegetables and french fries
served with a home-made bernaise

Châteaubriand (pro Person) 55.50
reich garniert mit Gemüse
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise
Châteaubriand, (per person)
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 or coquettes
noodles, rice

Auf Vorbestellung erfüllen wir auch gerne Ihre besonderen Wünsche.
We are also happy to fulfill your special requests upon pre-order.

Flambierte Dessert/Flambéed Dessert

Ab 2 Personen; min. 2 people

Crêpe Suzettes pro Person Dazu servieren wir eine Kugel Vanilleglace Crêpes Suzettes with vanilla ice cream	17.50
Vanille-Eis-Crêpe pro Person mit Calvados flambiert Vanille-Moccaglace mit Schlagrahm Vanilla ice crêpe flambéed with Calvados Vanilla and Mocca ice cream with whipped cream	Fr. 17.50
Sarganser Schlossnarren-Crêpe pro Person mit Erdbeer, Himbeer und Brombeeren, Sarganser-Beerliwein, mit Kirsch flambiert, ausgarniert mit Mandeln und Schlagrahm Special Crêpe from Sargans with a variety of berries with redwine from Sargans, flambéed with cherry garnished with almonds and whipped cream	19.50
Flambierte Bananen pro Person Gebratene Bananen, flambiert mit Cointreau, Bananenliqueur und Calvados, ausgarniert mit Mandeln und einer Kugel Vanilleglace Sauteed banana flambéed with Cointreau, banana liqueur and Calvados, garnished with almonds and a scoop of vanilla ice cream	16.50

Deklaration

Fisch: Unsere à la carte Fische entsprechen den folgenden Labels.



Fischherkunft:

Forellen	Italien / Holland ASC
Egli	Europa, Binnengewässer, Fanggebiet 5
Garnelen	Bangladesch, Vietnam

Fleisch:

Lammfleisch	Neuseeland
Rindfleisch	Argentinien, Uruguay, Brasilien, CH
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz, EU
Pferd	USA, Canada, EU, CH
Wild	Europa (EU), Schweiz
Känguru	Australien

Brot:

Gross Brot	COOP, Schweiz
Brötchen / Gipfel	Schweiz, Romer's Hausbäckerei
Paniermehl	Schweiz, Österreich
Kuchen	Schweiz, Migros Mels, Romer's Hausbäckerei
Toast	Romers's Hausbäckerei, Österreich

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. Das Hotel Post Glarnerhof kann daher nicht garantieren, dass die verkauften Produkte frei sind von Allergenspuren.

Ausländisches Fleisch kann Spuren von Hormonen, leistungsfördernden Mitteln und Antibiotika enthalten.