

# *Herzlich willkommen*

*Welcome • Bienvenue • Welkom*

---



Schön, dass Sie heute bei uns sind. Wir möchten Sie mit traditionsreicher Hasliberger Gastlichkeit und Gemütlichkeit umsorgen und Sie mit genussvollen Leckerbissen und feinen Tropfen aus dem Weinkeller verwöhnen. Toni Kurmann und seine Küchencrew bereiten die Speisen frisch und hausgemacht zu. Nach Möglichkeit werden die Zutaten bei Produzenten und Lieferanten in der Region bezogen und saisonale Gegebenheiten berücksichtigt. Lassen Sie es uns einfach wissen, wenn Sie Fragen zu unserem Angebot haben.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Familie Nägeli und das Pöstli-Team

**Gasthof  
zur Post**  
Gasthof zur Post  
HOTEL

Gasthof zur Post  
6085 Hasliberg  
033 971 35 34  
gasthofzurpost.ch

# Suppen

*soups • soupes • soepen*

---



## **Tomatencremesuppe mit Basilikum**

*Tomato cream soup with basil*

*Crème de tomates au basilic*

*Tomatencrèmesoep met basilicum*

**7.50**



## **Knoblauchcremesuppe**

*Garlic cream soup*

*Crème à l'ail*

*Knoflookcrèmesoep*

**7.50**

## **Tagessuppe**

*Soup of the day*

*Potage du jour*

*Soep van de dag*

**6.00**

# Salate

*salads • salades • salades*

---



## **Grüner Salat**

*Green salad*

*Salade verte*

*Groene salade*

**7.50**

## **Gemischter Salat**

*Mixed salad*

*Salade mêlée*

*Gemengde salade*

**9.50**

## **Grosser Salatteller mit Ei**

*Mixed salad with a boiled egg*

*Assiette de salade mêlée à l'œuf dur*

*Grote gemengde salade met ei*

**19.50**

## **Wurst-Käsesalat mit gemischtem Salat**

*Sausage and cheese salad garnished with mixed salad*

*Salade de saucisse et fromage garnie*

*Worst-kaassalade met gemengde salade*

**19.50**

# Warme Tellergerichte

Rind • beef • boeuf • rund

---

## Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet

*Tenderloin steak with herb butter, french fries and vegetables*

Filet de boeuf „Café de Paris“, pommes frites et bouquet de légumes

*Ossenhaas, kruidenboter, patates frites en diverse groenten*

49.50

## Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet

*Sirloin steak with herb butter, french fries and vegetables*

Entrecôte „Café de Paris“, pommes frites et bouquet de légumes

*Entrecôte, kruidenboter, patates frites en diverse groenten*

39.50

## Huftplätzli mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet

*Rumpsteak with herb butter, french fries and vegetables*

Rumpsteak „Café de Paris“, pommes frites et bouquet de légumes

*Rumpsteak, kruidenboter, patates frites en diverse groenten*

36.00

## Alle Rindfleischgerichte sind mit Pfefferrahmsauce erhältlich

*All beef dishes are available with green pepper cream sauce*

Tous les plats de bœuf sont disponibles à la sauce au poivre vert

*Al rundfleeschotels zijn met peper-roomsaus verkrijgbaar*

+ 2.00

---

## Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

*Please order in advance for a minimum of 2 persons:*



## Fondue Chinoise mit feinen hausgemachten Saucen

**Pommes frites und Früchte**

**Gemischter Salat als Vorspeise**

*Fondue Chinoise, home-made sauces, mixed salad, french fries*

Fondue Chinoise, sauces faits maison, salade mêlée, pommes frites

*Fondue Chinoise, eigengemaakt sausen, gemengde salade, patates frites*

**pro Person**

*per person*

**par personne**

*per persoon*

39.00

# Warme Tellergerichte

Schwein • pork • porc • varkensvlees

---

## **Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet**

*Breaded cutlet of pork with french fries and vegetables*

Escalope de porc panée, pommes frites et bouquet de légumes

**29.50**

*Varkenschnitzel, patates frites en diverse groenten*

## **Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln**

### **Gemischter Salat als Vorspeise**

*Cutlet of pork served with cream sauce, noodles, mixed salad*

Escalope de porc à la crème, nouilles au beurre, salade mée

**31.50**

*Varkenschnitzel met roomsaus, noodles, gemengde salade*

## **„Papagallo“ mit Pommes frites und Gemüsebouquet**

### **(Paniertes Schweinskotelett, gefüllt mit Vorderschinken und Käse)**

*Breaded pork chop filled with ham and cheese, served with french fries and vegetables*

Côte de porc panée farcie de jambon et fromage, pommes frites et bouquet de légumes

**33.00**

*Varkenskotelet „Papagallo“ met patates frites en diverse groenten*

## **Piccata mit feinem Pöstli-Risotto**

### **Gemischter Salat als Vorspeise**

*Cutlet of pork, coated in a cheese-egg-batter, Risotto, mixed salad*

Escalope de porc „Piccata“, risotto, salade mée

**35.00**

*Piccata, risotto, gemengde salade*

## **Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti**

*Fried pork sausage with onion sauce and fried, grated potatoes*

Saucisse de porc rôtie à la sauce lyonnaise au Roesti

**21.00**

*Varkensbraadworst met uiensaus en rösti*

# Warme Tellergerichte

Kalb • veal • veau • kalfsvlees

---

**Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet**

*Breaded cutlet of veal with french fries and vegetables*

Escalopes de veau viennoises, pommes frites et bouquet de légumes

**39.50**

*Wienerschnitzel van kalf met patates frites en diverse groenten*

**Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln**

**Gemischter Salat als Vorspeise**

*Veal cutlet served with cream sauce, noodles, mixed salad*

Escalopes de veau à la crème, nouilles au beurre et salade mêlée

**39.50**

*Kalfschnitzel met roomsaus, noodles, gemengde salade*

**Saltimbocca mit feinem Pöstli-Safranrisotto**

**Gemischter Salat als Vorspeise**

*Veal with sage and prosciutto, saffron-risotto, mixed salad*

Escalopes de veau "Saltimbocca", risotto au safran et salade mêlée

**41.00**

*Saltimbocca, saffraanrisotto, gemengde salade*

Lamm • lamb • agneau • lam

---

**Lammrückenfilet «provençale», Röstikroketten, Tomaten, Bohnen**

*Fillet of lamb «provençale», croquettes, tomatoes and green beans*

Filet d'agneau «provençale», croquettes de rösti, tomates et haricots verts

**41.00**

*Lamsrugfilet «provençale», röstikroketten, tomaten, bonen*

# Chäs-Choscht vo dr Poscht

*cheese dishes • mets au fromage • kaasgerechten*

---



## Raclette

### Geschmolzener Käse mit Kartoffeln und Essiggemüse

*Melted cheese with potatoes and mixed pickles*

Fromage fondu aux pommes de terre et cornichons

*Gesmolten kaas met aardappel en augurk in het zuur*

19.50



## Feines Pöstli-Fondue serviert mit Brot

*Cheese fondue served with bread*

Fondue au fromage servi avec du pain

*Kaasfondue geserveerd met brood*

pro Person

*per person*

par personne

*per persoon*

24.00



**Dieses Gericht wird mit viel Weisswein zubereitet.**

*Bevorzugen Sie die alkoholfreie Alternative? Lassen Sie es uns einfach wissen!*



**This dish contains a lot of white wine.**

*Would you prefer the alcohol-free alternative? Please let us know!*



**Ce plat contient beaucoup de vin blanc**

*Préférez-vous l'alternative sans alcool? N'hésitez pas d'informer le personnel!*



## Käserösti

*Fried grated potatoes, covered with melted cheese*

Rösti gratiné avec fromage

*Rösti met gesmolten kaas*

19.50

## Käseschnitte mit Vorderschinken, Ei und Zwiebeln

*Melted cheese on toast with ham, fried egg and onions*

Croûte au fromage Oberlandaise au jambon, aux oignons et à l'œuf sur le plat

*Brood met gesmolten kaas, ham, ei en ui*

21.00



## Hasliberger Hobelkäse

*Shaved local cheese*

Fromage du Hasliberg en copeaux

*Geschaafde kaas van Hasliberg*

22.00

# Allerlei Gluschtigs

tidbits • délices • lekkernijen

---



## Äplermaccaroni nach Grosi's Art

**Maccaroni mit Kartoffeln, Käse und Butter-Zwiebeln  
serviert mit Apfelmus**

21.00

*Macaroni, potatoes, cheese, fried onions, applesauce*

*Macaroni, pommes de terre, fromage, oignons, compote de pommes*

*Maccaroni, aardappel, kaas en gebakken ui, met appelmoes*



## Gemüseteller

*Plate of seasonal vegetables*

*Assiette de légumes*

*Groenteschotel*

21.00



## Omelette mit Gartenkräutern und Champignons

*Omelette with mushrooms and herbs*

*Omelette aux champignons et aux herbes*

*Ommelet met champignons en kruiden*

17.00

## Pöstli-Plättli (Einheimische Trockenfleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten)

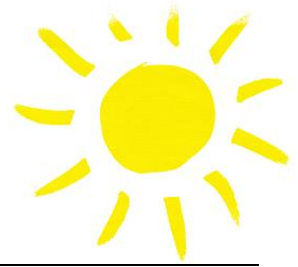
*Mixed cold cuts (Local dried meat, sausage and cheese specialities)*

*Assiette Pöstli (viande séchée, spécialités de charcuterie et de fromage régionales)*

*Pöstli-schotel (regionaal gedroogt vlees, worst en kaas)*

22.00

# Sommerhits



---

<b>Cäsar-Salat mit gebratener Pouletbrust und Knoblauchbrot</b> <i>Caesar salad with grilled chicken breast and garlic bread</i> Salade *Caesar* avec suprême de poulet et pain d'ail	26.00
<b>Siedfleischsalat, garniert mit gemischtem Salat</b> <i>Boiled-beef salad garnished with mixed salads</i> Bœuf bouilli garni	19.50
<b>Roastbeef mit Tartarsauce</b> <i>Roastbeef with tartar sauce</i> Roastbeef à la sauce tartare	28.00



## Pöstli-Fitnesssteller mit...

*Mixed salad with... • salade mêlée avec...*

---

<b>Pouletbrust vom Grill</b> <i>Chicken breast</i> Suprême de poulet	28.00	<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> <i>Home-made spring rolls</i> Rouleaux de printemps faits maison	28.00
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> <i>Breaded pork cutlet</i> Escalope de porc panée	29.50	<b>Schweinssteak</b> <i>Pork steak</i> Steak de porc	31.00
<b>Rindshuftplätzli</b> <i>Beef rumpsteak</i> Rumpsteak de bœuf	36.00	<b>Kalbsschnitzel</b> <i>Veal escalope</i> Escalope de veau	37.00
<b>Lachssteak vom Grill</b> <i>Salmon steak</i> Steak de saumon	31.50		



**Alle unsere Fitnesssteller sind mit gemischtem Salat und Früchten ausgarniert**

*All our mixed salads are well garnished with fresh fruit*

Toutes nos salades mêlées sont garnies avec des fruits



## Die Geschenkidee



Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein zum Schlemmen und Entspannen in unserem gemütlichen Gasthof. Erhältlich sind Konsumations- und Übernachtungsgutscheine.

## Alphütte Seemad



Sie möchten ein paar Tage mit Ihren Kollegen, Ihrer Familie oder mit Ihrem Verein in einer Skihütte verbringen? Dann ist unsere Alphütte auf 2200 m ü. M. zwischen Mägisalp und Planplatten genau das Richtige für Sie! Im Winter direkt an der Skipiste, im Sommer in 30 Gehminuten von Mägisalp oder Planplatten erreichbar. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht, nach Details zu fragen!

## Social Media



Werden Sie Fan vom Gasthof zur Post! Liken Sie unsere Seite auf Facebook oder folgen Sie uns auf Instagram, damit Sie immer auf dem Laufenden sind, was im Pöstli gerade passiert. Ihnen hat Ihr Aufenthalt im Pöstli gefallen? Dann freuen wir uns über Ihren Bericht auf Google und Tripadvisor.

## Unsere Öffnungszeiten



Mittwoch bis Freitag: 16.00 Uhr bis 23.30 Uhr  
Samstag und Sonntag: 09.00 Uhr bis 23.30 Uhr  
Montag und Dienstag: Ruhetage

Gruppen ab 10 Personen empfangen wir gerne auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten – fragen Sie uns einfach an!

## Fleischdeklaration



Schweine- und Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Edelstücke Argentinien*, ausgewählte Gerichte Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland*
Pouletbrust	Schweiz
Wurstwaren, Bündnerfleisch	Schweiz
Vorderschinken, Rohschinken	Schweiz

\* Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen erzeugt worden sein



Naturabeef-Bio, artgerecht aufgezogen im Berner Oberland  
(Lizenznehmer: H&R Gastro)

## Allergien/Intoleranzen



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Bitte teilen Sie es uns in jedem Fall mit, wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden.

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch!*

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7.7 %