

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

9.00



Knoblauchcremesuppe

Garlic cream soup

Crème à l'ail

Knoflookcrèmesoep

9.00

Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

Soep van de dag

8.00

Salate

salads • salades • salades



Grüner Salat

Green salad

Salade verte

Groene salade

9.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Salade mêlée

Gemengde salade

Auch  erhältlich 11.50

Grosser Salatteller mit Ei

Mixed salad with a boiled egg

Assiette de salade mêlée à l'œuf dur

Grote gemengde salade met ei

Auch  erhältlich 20.00

Wurst-Käsesalat mit gemischtem Salat

Sausage and cheese salad garnished with mixed salad

Salade de saucisse et fromage garnie

Worst-kaas-salade met gemengde salade

20.00

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

52.00

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

45.00

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

38.00

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 rundfleeschhotels 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

43.00

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

30.00

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

32.00

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

35.00

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

36.00

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

22.00

Varkensbraadworst met uiensaus en rösti

„Pürewurst“ Schweinsrauchwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Smoked local sausage with home-made potato salad

Saucisse fumée à la salade Parmentier

22.00

Gerookte worst met aardappelsalade

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

41.00

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

43.00

Kalfsschnitzel 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

43.00

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

43.00

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

25.00



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

20.00

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

Auch  erhältlich

22.50

Allerlei Gluschtigs

tidbits • délices • lekkernijen



Äplermaccaroni nach Grosi's Art

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

Macaroni, potatoes, cheese, fried onions, applesauce

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

Maccaroni, aardappel, kaas en gebakken ui, met appelmoes

21.50



Gemüseteller

Choice of steamed vegetables

Assiette de légumes

Groenteschotel

21.50



Omelette mit Gartenkräutern und Champignons

Omelette with mushrooms and herbs

Omelette aux champignons et aux herbes

Ommelet met champignons en kruiden

17.50



Hasliberger Hobelkäse

Shaved local cheese

Fromage du Hasliberg en copeaux

Geschaafde kaas van Hasliberg

22.00

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)

24.00

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 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 09.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Montag und Dienstag: Ruhetage

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

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 8.1 %