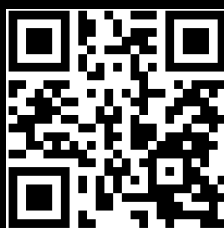


Hier fühle ich mich wohl!



Hotel Post Sargans AG
Bahnhofstrasse 1, 7320 Sargans
+41 81 720 47 47
info@hotelpost-sargans.ch
www.hotelpost-sargans.ch





Heisser Stein / Hot Stone

Rindsfilet Beeffilet	150 g	Fr. 43.50
	200 g	Fr. 52.00
	250 g	Fr. 61.00
Entrecôte Sirloin steak	150 g	Fr. 34.50
	200 g	Fr. 42.50
	250 g	Fr. 49.50
Lamm contre filet Lamb	1 stk.	Fr. 41.50
Kalbs Rib-Eye Veal rib-eye	150 g	Fr. 36.50
	200 g	Fr. 43.50
	250 g	Fr. 50.50

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
 Trimmings: rice, croquettes, noodles, fries

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

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

Supplement Gemüse: Fr. 5.50
 Additional vegetables

Fondue Chinoise à discretion

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

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

Trimming: 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. 8.90
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

Filetbeefsteak-Tatar mit Toast und Butter * Fr. 49.70
Tatar with toast and butter *

Rindtatar von der Huft mit Toast und Butter * Fr. 32.00
Beefstatar from the limp with toast and butter *

Wird am Tisch zubereitet *
Made at the table *

Fondue Bourgignon Fr. 44.50
(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. 38.90
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. 5.90
Soup of the day

Spargelcremesuppe Fr. 6.90
Asparagus cream soup

Tomatencremesuppe Fr. 6.90
Tomato cream soup

Kraftbrühe mit Ei Fr. 6.80
Clear soup with egg

Hausgemachte Kürbiscreme Fr. 10.90
Home made Pumpkin-cream soup

Vorspeisen / Side Dishes

Grüner Salat Green salad	Fr. 7.50
Gemischter Salat Mixed salad	Fr. 9.50
Geräucherter Lachs mit Toast Smoked salmon on toast	Fr. 25.50
Crevetten-Cocktail mit Toast Shrimp cocktail, toast	Fr. 19.50
Bündnerteller Plate of air-dried beef	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken Raw ham with melons	Fr. 18.90

Teigwaren und Reis / Pasta and Rice

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

Vegetarisch / Vegetarian

Salatteller mit Ei Mixed salad with egg	Fr. 18.00
Portion Butter Rösti Swiss Rösti	Fr. 16.50
Portion Pommes frites Portion french fried potatoes	Fr. 9.50
Gemüseteller Plate of vegetables	Fr. 20.50
Spaghetti Carbonara ohne Fleisch Spaghetti Carbonara without meat	Fr. 22.80
Käse Toast Cheese Toast	Fr. 16.50
Verschiedene Omelettes: A variety of omelettes	
Champignon oder Käse Champignon or cheese	Fr. 13.90
Nature	Fr. 10.90

**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. 26.50
Pouletfitness-Teller mit Melone Chicken fitness with melon	Fr. 21.50
Poulet Curry Reis Chicken Curry rice	Fr. 22.50

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. 39.50
Gebratene Eglifilets, mit Kräutern und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln Fillets of perch, fried in butter with herbes and almonds, boiled potatoes	Fr. 39.20
Gebackene Eglifilets, Sauce Remoulade, Salzkartoffeln fried fillets of perch, Sauce Remoulade, boiled potatoes	Fr. 39.20
Riesencrevetten Indonesische Art speziell gewürzt, grilliert, Butterreis Prawns indonesian style special flouverd and grilled served with rice	Fr. 49.50

Schweinefleisch / Pork

Schweinskotelette vom Grill oder paniert mit Pommes frites Pork cutlet grilled or breaded fries	Fr. 22.50
Schweinssteak mit Steinpilzen und Kräutern Eiernudeln Pork steak, mushrooms noodles	Fr. 33.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Pork scallop breaded with fries	Fr. 20.50

Kalbfleisch / Veal

Saltim-bocca mit Risotto Veal scalopp "Saltim-bocca" with risotto	Fr. 39.90
Piccata Mailänder-Art mit Spaghetti Piccata "Milanese style" with Spaghetti	Fr. 34.90
Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites Veal scalopp "Cordon bleu" with vegetables and french fries	Fr. 38.50
Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Veal scalopp "Viennese style" and vegetables french fries	Fr. 36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch 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	Fr. 35.50
Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce Nudeln Veal scallop with cream a champignon cream sauce noodles	Fr. 37.50

Rindfleisch / Beef

Filetbeefsteak mit Kräuterbutter
garniert mit Gemüse
Filet beefsteak, herb butter,
garnish with vegetables

180g

Fr. 47.80

Filetbeefsteak
mit einer grünen Pfefferrahmsauce
Filet beefsteak
with a green peppercream sauce

180g

Fr. 47.50

Entrecôte mit Kräuterbutter
Sirloin steak with herb butter

180g

Fr. 37.50

Rumpsteak mit Gemüse
Rumpsteak with vegetables

180g

Fr. 33.50

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

130g

Fr. 27.50

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. 44.50

Alle diese Spezialitäten werden am Tisch zubereitet

All these specialities are made at your table

Ab 2 Personen / min. 2 people

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

Châteaubriand reich garniert mit Gemüse und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise	(pro Pers.)	Fr. 55.50
Châteaubriand, with different vegetables and potatoes croquettes served with a home-made bernaise	(per Pers.)	

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.

Flambierte Dessert

Ab 2 Personen ; min. 2 people

Crêpe Suzettes

pro Pers.

Fr. 17.50

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

Vanille-Eis-Crêpe

pro Pers.

Fr. 17.50

mit Calvados flambiert
Vanille-Moccaglace mit Schlagrahm
Vanilla ice crêpe
flambéed with Calvados
Vanilla and Mocca ice cream

Sarganser Schlossnarren-Crêpe

pro Pers.

Fr. 19.50

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

Flambierte Bananen

pro Pers.

Fr. 16.50

Gebratene Bananen, flambiert 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 carte Fische entsprechen den folgenden Labels.



Fischherkunft:

Pangasius

Forellen / Egli

Seezunge

Garnelen

Lachs

Vietnam, Singapur

Schweiz

Nordsee

Bangladesch, Vietnam

Norwegen

Fleisch:

Lammfleisch

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweinefleisch

Geflügel

Pferd

Wild

Bison

Känguru

Neuseeland

Argentinien, Uruguay, Brasilien, CH

Schweiz

Schweiz

Schweiz, TH- unter CH Gesetzgebung.

USA, Canada, EU, CH

Europa (EU), Schweiz

USA, Schweiz

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

11:00 bis 23:00

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr.	41.50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr.	37.50
Kalbsschnitzel natur, Pommes frites	Fr.	35.50
Schweinskotelette natur, Pommes frites	Fr.	22.50
Spaghetti Bolognese	Fr.	17.90
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	Fr.	20.50
Cordon-bleu (Schwein) Gemüse, Pommes frites	Fr.	27.00
Truthahn-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Nudeln in Butter	Fr.	17.50
Schweinsbraten glaciert, mit Gemüse und Kartoffelkroketten	Fr.	25.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites	Fr.	16.50
Bratwurst mit Brot und Zwiebelsauce	Fr.	11.00
Pöstli – Toast (Toast mit Schweinschnitzel und Rahmsauce)	Fr.	17.50
Schinken / Käse-Toast	Fr.	17.50
Käsetoast	Fr.	16.50
Bündnerteller	Fr.	25.50
Wurstsalat mit Ei	Fr.	14.00
Wurst-Käsesalat	Fr.	18.50
Wurstsalat garniert	Fr.	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	19.50
Thonsalat garniert	Fr.	19.50
Thonsalat mit Ei	Fr.	16.50
Salatteller mit Ei	Fr.	18.00
Schweinsbraten kalt, Sauce Remoulade	Fr.	19.50
Schweinswürstli	Fr.	9.90
Fitnessteller mit einem Schweinesteak	Fr.	24.50
Gemüseteller	Fr.	20.50
Käsesalat	Fr.	17.50
Poulet Fitnessteller	Fr.	21.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	Fr.	28.00
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzle (1.9. – 31.10.)	Fr.	24.90
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzle (1.9. – 31.10.)	Fr.	22.50