

Restaurant
Alte Post



Kalte Vorspeisen und Entrées

Grindelwaldner Trockenfleischteller

Viande séchée de Grindelwald
Air cured beef from Grindelwald 20.—

Frischer Räucherlachs mit Toast & Butter

Saumon fumé avec du toast & du beurre
Smoked salmon with toast & butter 24.50

Crevetten Cocktail mit frischen Grönländer Crevetten, Toast & Butter

Cocktail de crevettes, toast & du beurre
Shrimps cocktail, toast & butter 19.—

Geräucherte Forellenfilets (CH) mit Meerrettichschaum, Toast & Butter

Filet de truit fumée au raifort, toast & du beurre
Smoked trout filets, toast & butter 21.—

Kalbfleischpastete „Armagnac“

mit Selleriesalat & Sauce Cumberland (kalt)
Pâté de veau, salade de céleri & sauce Cumberland
Veal-Pie with celery salad & Cumberland Sauce 19.—

Nüsslisalat mit Speck & Ei

Salade mâches aux oeufs & lardons
Field lettuce salad with eggs & bacon 16.—

Gourmetteller mit verschiedenen Köstlichkeiten: frischer Räucherlachs,

Crevetten, Pastete etc. mit Toast & Butter
Hors d'oeuvres variées avec toast & beurre
Cold side dishes with toast & butter 29.—