

Speise KARTE



Herzlich Willkommen im Gasthof Post Oensingen!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind. Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie eine Auszeit in entspannter Atmosphäre.

Gasthof:

Erleben Sie eine gemütliche Atmosphäre wie Daheim. Unser engagiertes Team gibt täglich sein Bestes, um Ihr Wohlbefinden zu garantieren.

Cordon Bleu's:

Unsere Spezialitäten werden mit großer Leidenschaft und Freude zubereitet. Stets kreativ, überraschen wir Sie immer wieder mit neuen Variationen und Geschmacksrichtungen.

Wochen Angebot:

Um Ihnen Abwechslung zu bieten, haben wir ein wöchentlich wechselndes Angebot aus fünf Gerichten kreiert, die abseits unserer Cordon Bleu-Spezialität zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

****Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Wir beraten Sie gerne und passen Ihre Bestellung entsprechend an!****

Vor SPEISEN



Salate

Salat Bouquet Blattsalat	9.50	Nüsslersalat - Classic Ei & hausgemachte Salatsauce	13.50
Gemischter Salat Blattsalat, Mais, Gurken, Karotten, Kabis	12.-	Nüsslersalat - Swiss Speck, Croutons & hausgemachte Salatsauce	14.50
Tomatensalat mit Zwiebel Tomaten, Zwiebel, Pfeffer, Mehl Salz, Olivenöl, Balsamico, Zwiebel	12.50	Nüsslersalat - Komplet Speck, Ei, Croutons, Zwiebel & hausgemachte Salatsauce	16.50
Capresse Mozzarella, Tomaten, Pesto-Salatsauce	16.50		



"Unsere hausgemachte Salatsauce ist so beliebt, dass Sie sie auch bei uns kaufen können."

Suppen

Tomatencremesuppe	9.50	(Saison) Spargelcremesuppe	12.50
Gemüssesuppe	11.50	Steinpilzcremesuppe	14.50

Warme Vorspeisen

Bruschetta Klassik	12.50
Bruschetta Steinpilze	14.50
Raclette Brötli	8.50
Fondue Brötli	9.50



Ein Einblick wie wir unsere CORDON BLEU'S ZUBEREITEN



"Für unsere Cordon Bleu's verwenden wir Schweinerücken, der ihnen eine besonders zarte und saftige Textur verleiht."



"Unsere Füllungen werden frisch zubereitet, und unsere würzige Käsemischung verleiht dem Cordon Bleu das perfekte Aroma."



"Für unsere Cordon Bleu's verwenden wir ausschließlich frische Eier aus dem Hofladen vom Wolfisberg. Zum Panieren nutzen wir Panko-Mehl, das für einen besonders knusprigen Mantel sorgt."



Cordon BLEU

Classic's

Klassik	33.-	Swiss	36.-	Hawaii	34.-
Schinken, Hauskäse		Speck, Knoblauch, Rösti, Raclette		Schinken, Ananas, Hauskäse	
Thal	34.-	Zermatt	35.50	Ai Funghi	39.-
Schinken, Kräuter Philadelphia, Hauskäse		Schinken, Knoblauch, Fondue		Steinpilze, Champignon, Zwiebel, Knoblauch, Raclette, Hauskäse	
Big Bang	39.-	Diavola	34.-	Porcini	41.-
Schinken, Speck, Salami, gehörig Hauskäse		Scharfe Salami, Kräuter Philadelphia, Hauskäse		Speck, Steinpilze, Knoblauch, Hauskäse	

inklusive Beilage nach Wahl

Chicken Selection

Chicken Classic	34	Chicken Casimir	36.-
Pouletschinken, Hauskäse		Ananas, Zwiebel, Pouletschinken, Currykäse	
Chicken Pikant 	37.-	Chicken al Porcini	38.50
Rindssalami, Knoblauch, Zwiebel, Peperoncini, Scharfe Sauce, Hauskäse		Steinpilze, Raclette, Knoblauch	

Beilagen

Pommes
Rösti Krokette
Butter Nudel
Butter Reis
Bratkartoffel
Fitness Teller



Cordon BLEU

Special's

Scharfer Pöstler  39.50
Speck, Zwiebel, Knoblauch,
Hauskäse

Calabrese 37.-
Scharfe Salami, Oliven, Zwiebel,
Gorgonzola

Al Erbe 38.50
Bauerschinken, Kräuterbutter,
Kräuter Philadelphia, Zwiebel

BBQ 38.50
Speck, Zwiebel, BBQ Sauce,
Röstzwiebel, Honig, Hauskäse

Wilhelm Tell 40.-
Bauerschinken, Speck,
Spiegel-Ei, Raclette

Mexican  36.-
Peperoni, Mais, Zwiebel,
Pouletschinken,
Scharfe Sauce, Hauskäse

Truffino 42.50
Trüffel Carpaccio, Speck, Zwiebel,
Fondue

Parma 37.50
Parmaschinken, Rucola, Bruschetta,
Hauskäse, Parmesan

Gusto Italia 36.50
Pesto, Bruschetta, Mozzarella,
Parmesan

inklusive Beilage nach Wahl

Übergossene CB

Royal 36.50
Schinken, Hauskäse,
Champignonsauce

4 Formaggi 39.50
Speck, Zwiebel, Hauskäse,
Käsesauce

Chicken Béarnaise 41.-
Pouletschinken, Hauskäse,
Béarnaise Sauce

Jäger 42.50
Bauerschinken, Zwiebel, Raclette,
Jägersauce

Beilagen

Pommes
Rösti Krokette
Butter Nudeln
Butter Reis
Bratkartoffeln
Fitness Teller



Flaschengetränke

Eptinger Mineralwasser
Prickelnd / Still

33 cl	4.50
50 cl	5.60
1 l	9.50

Coca-Cola / Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	4.50
Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.00
Ramseier Suure Moscht	49 cl	5.50

Offene Getränke

	3 dcl	5 dcl
Mineralwasser mit / ohne	4.00	5.20
Coca-Cola / Cola Zero	4.00	5.20
Rivella rot	4.00	5.20
Apfelschorle	4.00	5.20
Citro	4.00	5.20
Hausgemachte IceTea 50cl Classic Orange / Hibiskus-Münze		5.50

Warme Getränke

Espresso	4.20
Café Crème	4.20
Schale	4.40
Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	4.60
Café Hag	4.20
Caotina / Ovomaltine	4.20
Tee	4.00
Tee Rum	6.50
Café Lutz	6.50
Café Baileys	7.50

Spirituosen und Longdrinks

Grappa / Williams / Zwetschge / Vieille Prune / Wodka / Baccardi	4 cl	8.00
Appenzeller / Jägermeister / Baileys	4 cl	7.00
Gin / Whisky	4 cl	9.50
Whisky Cola / Wodka Lemon / Cuba Libre		10.50

Das Gesetz verbietet den Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.



Getränke KARTE



Aperitifs

Orangensaft	5.00	Campari Orange / Spritz	9.50
Sanbitter	5.00	Cynar Orange / Spritz	9.50
Virgin Hugo Hugo ohne Alkohol	6.50	Aperol Spritz / Hugo / Martini Spritz / Lillet Spritz	10.00
Cüpli Prosecco	7.00		
Martini Bianco	6.00	Gin Tonic	10.50
Campari / Cynar	6.50		

Unsere Biere

Feldschlösschen Original				Kronenbourg I664 Blanc	
Herrgötli	20 cl	3.40		Ein verspielt-elegantes Weizenbier aus Frankreich mit einem zarten Hauch von Zitrusfrüchten	
Stange	30 cl	4.20			
Grosses	50 cl	5.50		25 cl	4.40
Flasche Bier	50 cl	5.50		50 cl	6.50
Alkoholfrei	33 cl	4.20			
Schneider Weisse	50cl	6.70			



Wochen ANGEBOT



1. Pöstli-Rösti

Speck, Spiegel Ei, Raclette

22.50 CHF

2. Walisser-Rösti

Tomaten, Käse

19.50 CHF

3. Poulet Stroganoff

Serviert mit Spätzle & Gemüse

30.50 CHF

4. Äplermagronen

20.50 CHF

5. Elsässer Flammkuchen

21.50 CHF