Speisekarte

Hotel Post
GLARNERHOF



Hier fühle ich mich wohl!

Heisser Stein / Hot Stone

Preise in CHF

Rindsfilet Beef fillet	150 g 200 g 250 g	45.50 54.00 63.00
Entrecôte Entrecôte	150 g 200 g 250 g	36.50 44.50 51.50
Lamm-Contre-Filet Lamb strip loin	1 Stk.	43.50
Pouletbrust Chicken breast	1 Stk.	27.50

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage und Saucen nach Wahl sowie eine Gemüsegarnitur.
All meals come with a side dish and a choice of sauces, as well as a vegetable garnish.

Beilagen: Side dishes:	Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites Rice, potato croquettes, noodles, French fries
Saucen: Sauces:	Kräuterbutter, scharfe Haussauce, Currysauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Zigerbutter Herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry, cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse — 5.50
Additional vegetables

Fondue chinoise à discrétion

Preise in CHF

Vom Rind Beef	33.90
Vom Schwein Pork	33.90
Vom Truthahn Turkey	33.90
Vom Pferd Horse	33.90

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl und 6 hausgemachte Saucen.
We serve a side dish of your choice and six homemade sauces with all meals.

Beilagen: Side dishes:	Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites Rice, potato croquettes, noodles, French fries
Saucen: Sauces:	Kräuterbutter, Remouladensauce, scharfe Haussauce, Currysauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce Herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry, cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse Additional vegetables	8.90

Die Preise für Fondue chinoise verstehen sich pro Person..
The prices for Fondue chinoise are per person and all you can eat.

Hausspezialitäten / House specialities

Preise in CHF

Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise) 23.90
Beef tartare served with toast and butter (starter)

Rindstatar mit Toast und Butter 29.90
Beef tartare served with toast and butter

Wird am Tisch zubereitet
Prepared at the table

Fondue bourguignonne 54.50
(Ab 2 Personen, 200 g Fleisch pro Person)
mit 6 hausgemachten Saucen sowie
Gurken, Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven grün und schwarz, Spargeln
Früchte: Pfirsich, Ananas, Birne, Kirschen und gebratene Bananen
Beilagen: Pommes frites, Reis, Nudeln oder Kartoffelkroketten
Fondue bourguignonne
(min. 2 persons, 200 g meat per person)
Served with 6 homemade sauces, garnishes and a selection of fruit
Side dishes: French fries, rice, noodles or potato croquettes

Suppen / Soups

Preise in CHF

Tagessuppe 5.90
Soup of the day

Spargelcremesuppe 7.50
Asparagus cream soup

Tomatencremesuppe 7.50
Tomato cream soup

Kraftbrühe mit Ei 6.80
Clear soup with egg

Hausgemachte Kürbiscremesuppe 10.90
Homemade pumpkin cream soup

Vorspeisen / Starters

Preise in CHF

Grüner Salat Green salad	7.90
Gemischter Salat Mixed salad	9.90
Geräucherter Lachs mit Toast Smoked salmon on toast	26.50
Crevetten-Cocktail mit Toast Shrimp cocktail, toast	20.50
Glarnerteller Plate of air-dried beef from Glarus	19.50
Melone mit Rohschinken Prosciutto with melon	18.90
Rindstatar mit Toast und Butter (Vorspeise) Beef tartare served with toast and butter (starter)	23.90

Teigwaren und Reis / Pasta and Rice

Preise in CHF

Hauptgang: Main course:		Vorspeise: Starter:	
Spaghetti Bolognese with minced meat	18.90	Bolognese	13.90
mit Tomaten with tomatoes	17.90	Tomaten	13.00
Carbonara Carbonara	24.50	Carbonara	17.80
Risotto mit Pilzen with mushrooms	24.50		
Ravioli nach Art des Hauses mit saisonaler Füllung Ravioli home-style with a seasonal filling	24.90		

Vegetarisch / Vegetarian

Preise in CHF

Salatteller mit Ei Mixed salad with egg	19.00
Portion Butterrösti Swiss rösti	17.50
Portion Pommes frites Portion of French fries	9.50
Gemüseteller Plate of vegetables	21.50
Spaghetti Carbonara ohne Fleisch Spaghetti Carbonara without meat	22.80
Käsetoast Cheese toast	17.50
Reis Casimir mit Früchten Casimir rice with fruit	23.50

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie bei den Teigwaren.
Abänderungen sind jederzeit möglich.
(Fast alle Gerichte können auch vegetarisch bestellt werden.)

You will find further vegetarian dishes in the pasta section.
We are happy to adjust dishes on request.
(Almost all dishes can also be ordered as vegetarian options.)

Poulet / Chicken

Preise in CHF

Poulet Cordon bleu garniert mit Gemüse und Pommes frites Chicken cordon bleu served with vegetables and French fries	28.50
Poulet-Fitnessteller mit Melone Chicken salad plate with melon	22.50
Poulet-Curryreis Chicken curry with rice	26.50
Fitnessteller mit Prime-Chicken-Filets Salad plate with prime chicken fillets	22.50

Fische und Schalentiere / Fish and shellfish

Preise in CHF

Gebratene Eglifilets mit Kräutern und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln Pan-fried perch fillets with herbs and toasted almonds, boiled potatoes	39.90
Gebackene Eglifilets, Tatarsauce, Salzkartoffeln Breaded perch fillets, tartare sauce, boiled potatoes	39.90

Schweinefleisch / Pork

Preise in CHF

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Eiernudeln Pork steak with mushroom cream sauce egg noodles	35.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Breaded pork escalope with French fries	21.50

Kalbfleisch / Veal

Preise in CHF

Kalbsleber mit Rösti Calf's liver with rösti	33.50
Saltimbocca mit Risotto Veal saltimbocca with risotto	41.90
Piccata milanese mit Spaghetti Piccata milanese with spaghetti	36.90
Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites Cordon bleu with vegetables and French fries	39.50
Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites Wiener schnitzel with vegetables and French fries	38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch wahlweise an Rahm- oder Currysauce, serviert mit Nudeln oder Reis Sliced veal with your choice of cream sauce or curry sauce, served with noodles or rice	37.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln Veal escalope in a mushroom cream sauce noodles	39.50

Rindfleisch / Beef

Preise in CHF

Filetbeefsteak mit Kräuterbutter garniert mit Gemüse Beef tenderloin steak with herb butter, served with vegetables	180 g	49.80
Filetbeefsteak an grüner Pfefferrahmsauce Beef tenderloin steak with green peppercorn cream sauce	180 g	49.50
Entrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte with herb butter	180 g	39.50
Rumpsteak mit Gemüse Rump steak with vegetables	180 g	35.50
Mini-Steak mit Kräuterbutter und Gemüse Mini steak with herb butter and vegetables	130 g	28.50

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir wahlweise:
Pommes frites, Nudeln, Reis oder Kartoffelkroketten
These meat dishes are served with your choice of:
French fries, noodles, rice or potato croquettes

Supplement Gemüse Additional vegetables	8.90

Alle diese Spezialitäten werden am Tisch zubereitet
All these specialities are prepared at your table
Ab 2 Personen / min. 2 persons

Preise in CHF

Entrecôte double (pro Person) 49.50
reich garniert mit Gemüse und Pommes frites,
dazu hausgemachte Sauce béarnaise
Entrecôte double (per person)
generously served with vegetables and French fries,
with homemade béarnaise sauce

Chateaubriand (pro Person) 57.50
reich garniert mit Gemüse,
dazu hausgemachte Sauce béarnaise
Chateaubriand (per person)
generously served with vegetables,
with homemade béarnaise sauce

Zu diesen Gerichten servieren wir:
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Butternudeln oder Reis
These dishes are served with:
French fries, potato croquettes, buttered noodles or rice

Auf Vorbestellung erfüllen wir gerne auch Ihre besonderen Wünsche.
With advance notice, we are happy to accommodate your special requests.

Flambierte Gerichte servieren wir nur im Innenbereich.
Flambéed dishes are served indoors only.

Deklaration

Fisch: Unsere Fische à la carte tragen folgende Labels.



Fischherkunft:	
Forellen	Italien / Holland (ASC)
Egli	Europa, Binnengewässer, Fanggebiet 5
Garnelen	Bangladesch, Vietnam

Fleisch:	
Lammfleisch	Neuseeland*
Rindfleisch	Argentinien*, Uruguay, Brasilien*, Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz, EU
Pferd	USA**, Kanada, EU, Schweiz
Wild	EU, Schweiz

Brot:	
Gross-Brote	Schweiz, Fredy's Backwaren AG
Brötchen / Gipfeli	Schweiz, Jacques Gabriel AG
	Schweiz, Fredy's Backwaren AG
Paniermehl	Schweiz, Österreich
Kuchen	Romer's Hausbäckerei AG
	Schweiz, Fredy's Backwaren AG
Toast	Schweiz, Fredy's Backwaren AG



Wir sind Partner von «echt Sagenhaftes aus dem Glarnerland».
Mit Herzblut setzen wir auf regionale Produkte und pflegen die Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten.
So bringen wir ein Stück Heimat auf den Teller – echt sagenhaft!

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. Das Hotel Post Glarnerhof kann daher nicht garantieren, dass die verkauften Produkte frei sind von Allergenspuren.

* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
** kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Hotel Post Glarnerhof
Bahnhofstrasse 2, 8750 Glarus
hotelpost-glarnerhof.ch