



PÖSTLI GRILL

VORSPEISEN APPETISERS

UNSERE EMPFEHLUNG / OUR SUGGESTION

ab 2 Personen / minimum 2 persons

Vorspeisenvariation vom Chef

Tomaten, Büffel Mozzarella, Rindscarpaccio und Ceviche vom Thunfisch pro Person 29

Appetizer variation from the chef

Tomato, Buffalo mozzarella, beef carpaccio and tuna ceviche per person

Gemischter Tagessalat in der Schüssel 11
Mixed salad in a bowl

Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen 13
Romaine lettuce salad with avocado,
tomatoes and pumpkin seeds

Nüsslissalat 11
Lamb's lettuce salad
- mit Ei 12
- with egg
- mit Ei und Speck 14
- with egg and bacon



Serrano Schinken auf Tomatenbrot 16
Serrano ham on tomato bread

Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten 22
Macadamia Nüssen und Räucheröl
Beef carpaccio with crème fraîche shallots
Macadamia nuts and smoked oil

Ceviche mit Mango, Gurke, Cashew Kernen und Koriander 16
Ceviche with mango, cucumber, cashew kernels and cilantro
- mit Thunfisch 25
- with tuna

Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli 24
Tepid octopus, hummus, smoked sweet peppers and Aioli

Bauchspeck vom Bierschwein krossgebraten 16
mit Gurken, roten Zwiebeln und Kräutern
Belly of beer marinated pork, crispy roasted
with cucumber, red onions and herbs





PÖSTLI GRILL

SUPPEN SOUPS

Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuterpfannkuchen 12
Bouillon of prime boiled beef with stripes of pancakes

Mediterrane Gemüsesuppe mit Knoblauchcroûtons 12
Mediterranean vegetable soup with garlic croûtons

Kartoffel- Zwiebelsuppe mit Rauchspeck 13
Potato-onion soup with smoked bacon



VEGETARISCH VEGETARIAN

Törtchen von grillierter Aubergine, Tomaten, Zucchetti, 25
Paprika, Hummus, Taggiasca Oliven, Mozzarella
Tartlette of grilled eggplant, tomatoes, zucchini, paprika
Hummus, Taggiasca olives and mozzarella

Tempura von Saisongemüse 25
mit Guacamole und Sauerrahm
Tempura of seasonal vegetables with guacamole and sour-cream

FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD



Jumbo Riesencrevetten in der Schale 300g 49
Jumbo shrimps grilled in the shell 300g

Ganze Goldbrasse gefüllt mit Frühlingszwiebeln 38
und Kräutern ohne Gräten
Whole gilthead seabream stuffed with spring onions
and herbs without bones

Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200g 45
Grilled tuna with home-made herb oil 200g

Mittelmeer Wolfsbarschfilet entgrätet 200g 49
Mediterranean fillet of sea bass without bones 200g



PÖSTLI GRILL

FLEISCH MEAT

Glasierte Spareribs mit Räuchermandeln 500g
Glazed spareribs with smoked almonds 500g

39

Prime Hereford Rindsfilet 150g /200g /300g
Prime Herford beef fillet 150g / 200g / 300g

49 / 59 / 79

Prime Hereford Rindsentrecôte 200g / 300g
Prime Herford beef entrecôte 200g / 300g

49 / 69

Hereford Rib Eye 250g
Herford Rib Eye 250g

52

Swiss Prime Rindskotelett 500g
Swiss prime beef cutlet 500g

75

Kalbpaillard 200g
Veal paillard 200g

45

Swiss Prime Kalbskotelett 300g
Swiss prime veal cutlet 300g

59

Lammkotelett Slaney mit Pfeffer und Kräuterbrösel 300g
Lamb chops Slaney with pepper and herb crumbs 300g

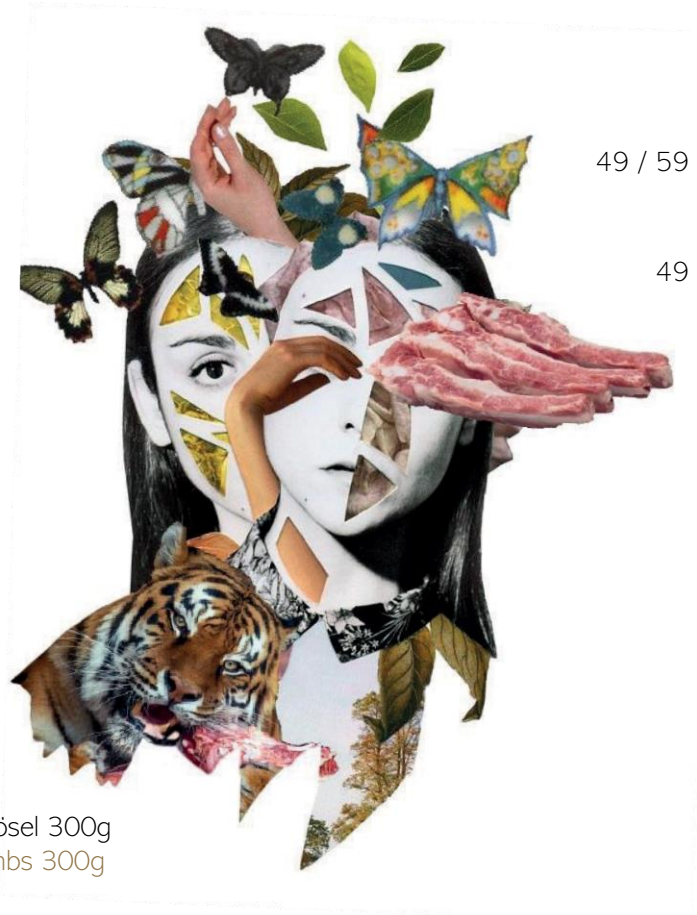
57

Wandelerhof Bierschweinkotelett 300g
Beer pork chop 300g

39

Rheintaler Freiland Grillküken
mit Ramatto Tomaten und Taggiasca Oliven
Rheintal outdoor grill chicken with herb tomatoes and Taggiasca olives

34



Tagesangebot von Edelfleischstücken auf der Grill-Tafel
Daily meat specials on Grill Blackboard



**Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen
eine Kartoffelbeilage und eine Sauce nach Wahl**
With the fish- and meat dishes we serve a potato side
and one homemade sauce of your choice



PÖSTLI GRILL



BEILAGEN SIDES CHF 6

Pikante Jumbo Kartoffelsticks
mit Topinambur Chips
Jumbo potato sticks
with Topinambur chips

Kartoffelpüree mit Nussbutter
Potato-walnut butter puree

Baked Potato mit Sauerrahm
Baked potato with sour-cream

Pommes Frites
French fries

Pöstli Ratatouille
Pöstli ratatouille

Pikanter Texanischer Bohneneintopf
Texan bean stew

Kabis- Mangosalat
Cabbage-mango salad

Randen- Meerrettichsalat
Beetroot-horseradish salad

SAUCEN SAUCES CHF 3

Pikante Paprikakräuterbutter
Spicy paprika butter

Meerrettich,
Erdnuss- Zwiebelsauce
Horseradish, peanut-onion sauce

Béarnaise Sauce
Béarnaise sauce

Trüffelcrèmesauce
Truffle cream sauce

Chimichurri Sauce
Chimichurri Sauce

Mango- Sesam Chili Chutney
Mango-sesame chili chutney

Scharfe Chilisauce
Hot chili sauce

GARSTUFEN FÜR RIND UND LAMM COOKING OF BEEF AND LAMB

Bleu
Saignant
À point
Biencuit

Blutig
Halb
Rosa - $\frac{3}{4}$
Durch

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter
For information on allergies in the individual dishes,
please contact our staff

Show your memories on:



facebook/morosanihotels



Instagram/morosanihotels

