



**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 34

#### Appetizer variation from the chef

Tomato, Buffalo mozzarella, beef carpaccio and tuna ceviche per person 34

Gemischter Tagessalat in der Schüssel 13  
Mixed salad in a bowl

Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen 16  
Romaine lettuce salad with avocado,  
tomatoes and pumpkin seeds

Nüsslisalat  
Lamb's lettuce salad  
- mit Ei 14- mit Ei und Speck 16  
- with egg - with egg and bacon



Serrano Schinken auf Tomatenbrot 19  
Serrano ham on tomato bread

Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten 26  
Macadamia Nüssen und Räucheröl  
Beef carpaccio with crème fraîche shallots  
Macadamia nuts and smoked oil

Ceviche mit Mango, Gurke, Cashew Kernen und Koriander 19  
Ceviche with mango, cucumber, cashew kernels and cilantro  
- mit Thunfisch 29  
- with tuna

Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli 29  
Tepid octopus, hummus, smoked sweet peppers and Aioli

Bauchspeck vom Bierschwein krossgebraten 17  
mit Gurken, roten Zwiebeln und Kräuter  
Belly of beer marinated pork, crispy roasted  
with cucumber, red onions and herbs





## PÖSTLI GRILL

### SUPPEN SOUPS

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

14

Süppchen von grilliertem Hokkaido Kürbis  
Soup of grilled Hokkaido pumpkin



14



### VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Gebratener Tofu mit asiatischem Gemüse  
rotem Curry und Jasmin Reis   
Tofu with Asian vegetables  
red curry and Jasmine rice

34

Tempura von Saisongemüse   
mit Guacamole und Sauerrahm

28

Tempura of seasonal vegetables with guacamole and sour-cream

### FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD

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

56

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

44

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

51





# PÖSTLI GRILL

## FLEISCH MEAT

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

43

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

54 / 64 / 84

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

54 / 72

Hereford Rib Eye 250g  
Herford Rib Eye 250g

56

Swiss Prime Rindskotelett 500g  
Swiss prime beef cutlet 500g

78

Kalbpaillard 160 g  
Veal paillard 160g

51

Swiss Prime Kalbskotelett 300g  
Swiss prime veal cutlet 300g

64

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

64

Wandelerhof Bierschweinkotelett 300g  
Beer pork chop 300g

42

Rheintaler Freiland Grillküken  
mit Taggiasca Oliven  
Rheintal outdoor grill chicken with Taggiasca olives

37



**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 8

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

Kartoffelpüree mit brauner 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 4

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	Stark blutig
Saignant	Blutig
À point	Rosa - $\frac{3}{4}$
Biencuit	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

