



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

PÖSTLI EVERGREENS

Vorspeisen Appetisers

Französische Fine Claire Austern mit Pumpemickelbrot und Eschalottenessig <i>Fresh Fine Claire oysters with pumpemickel bread and shallot vinegar</i>	pro Stück <i>per piece</i>	6
Winterliches Salatbouquet mit Avocado, Orange, Mango und Pinienkernen <i>Winter salad bouquet with avocado, oranges, mango and pine nuts</i>		13
Nüsslissalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln <i>Lamb's lettuce salad with egg and crisp diced bacon</i>		14

Hausgemachte Suppen Homemade Soups

Ochsentea mit Porto und eigenem Ravioli <i>Beef tea with Porto and oxtail ravioli</i>		17
Bergkartoffel Süppchen mit Piemonter Trüffel <i>Mountain potato soup with Piemont truffles</i>		19
Flambierte Hummersuppe mit Einlage <i>Flamed lobster soup</i>		22

Hauptgerichte Main Dishes 1/2

Dover Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat <i>Grilled Dover sole Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach</i>		62
“Homard Thermidor” Gratin von kanadischem Hummer und grünem Spargel, Perlen von der Urkartoffel “Lobster Thermidor” <i>Gratin of Canadian lobster and green asparagus potato beads</i>		67



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

PÖSTLI EVERGREENS

Hauptgerichte Main Dishes 2/2

Kalbsgeschnitzeltes nach Zürcher Art Butterrösti <i>Thin sliced veal "Zurich" style with butter rösti</i>	47
Sautierte Rindsfiletwürfel an pikanter Estragonsensauce Fettuccine und sautierte Zucchini <i>Sautéed diced fillet of beef tarragon-mustard sauce fettuccine and sautéed zucchini</i>	52

ab 2 personen

Minimum 2 persons

"Loup de mer en croûte de sel" Wolfsbarsch in der Salzkruste an Champagnersauce (45 Minuten Zubereitungszeit) <i>Sea bass in salt crust with Champagne sauce (Preparation time 45 minutes)</i>	pro Person /per person	69
---	------------------------	----

Beilagenauswahl:
Spinat, Karotten, Chicoree, Pilaw Reis oder Dillkartoffeln
*Choice of side dishes:
Spinach, chicory, Pilaw rice or dill potatoes*

"Château Briand" Rindsfilet im Ganzen gebraten, Sauce Béarnaise (35 Minuten Zubereitungszeit) <i>Beef fillet with sauce Béarnaise (Preparation time 35 minutes)</i>	pro Person /per person	69
---	------------------------	----

Beilagenauswahl:
Kartoffelgratin, Pommes Frites, Rösti, Reis
*Choice of side dishes:
potato gratin, French fries, rösti, rice*