

Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

PÖSTLI EVERGREENS

Vorspeisen **Appetisers**

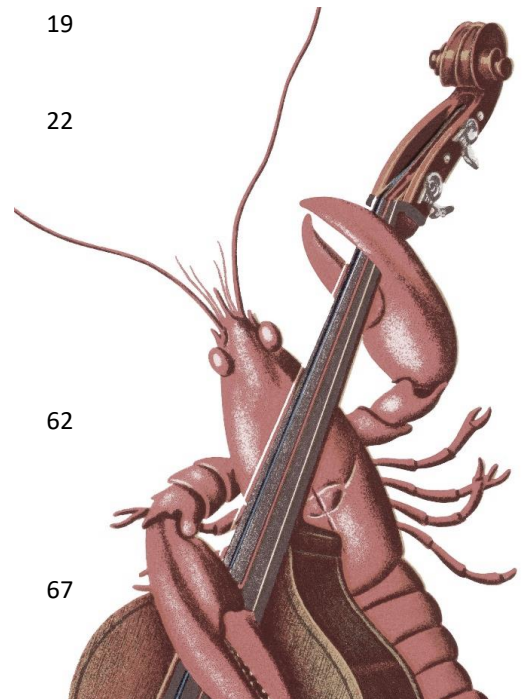
Französische Fine CLAIRE AUSTERN mit Pumpernickelbrot und Eschalottenessig	pro Stück	6
Fresh Fine Claire oysters with pumpernickel bread and shallot vinegar	per piece	
Winterliches SALATBOUQUET mit Avocado, Orange und Pinienkernen		13
Winter salad bouquet with avocado, orange and pine nuts		
Nüsslissalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln		14
Lamb' s lettuce salad with egg and crisp diced bacon		

Hausgemachte Suppen **Homemade Soups**

Ochsentea mit Porto und eigenem Ravioli		17
Beef tea with Porto and oxtail ravioli		
Bergkartoffel Süsschen mit Piemonter Trüffel		19
Mountain potato soup with Piemont truffles		
Flammierte Hummersuppe mit Einlage		22
Flamed lobster soup		

Hauptgerichte **Main Dishes 1/2**

DOVER Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat		62
Grilled Dover sole Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach		
„HOMARD THERMIDOR“ Gratin von kanadischem Hummer und grünem Spargel, Perlen von der Urkartoffel		67
„Lobster Thermidor“ Gratin of Canadian lobster and green asparagus, potato beads		



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

PÖSTLI EVERGREENS

Hauptgerichte Main Dishes 2/2

KALBSGESCHNETZELTES
nach Zürcher Art, Butterrösti 47
Thin sliced veal "Zurich" style with butter rösti

Sautierte RINDSFILETWÜRFEL
an pikanter Estragon-Senfsauce
Fettuccine und sautierte Zucchetti 52
Sautéed diced fillet of beef, tarragon-mustard sauce
Fettuccine and sautéed zucchini

ab 2 Personen

Minimum 2 persons

"LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL"
Wolfsbarsch in der Salzkruste
an Champagnersauce pro Person /per person 69
(45 Minuten Zubereitungszeit)
Sea bass in salt crust with Champagne sauce
(Preparation time 45 minutes)

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) pro Person /per person 69
Beef fillet with sauce Béarnaise
(Preparation time 35 minutes)

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

