

VORSPEISEN

APPETISERS

Büffel Mozzarella 25
mit frischen und getrockneten Tomaten
Ligurisches Basilikum, Olivenöl  
Buffalo Mozzarella
fresh and sun-dried tomatoes, Liguria basil, Organic olive oil

Rindstatar 28
mit Ei, Burrata Crème,
Miso-Mayonnaise und Sprossen
Beef tartar
with egg, buffalo cream, miso mayonnaise and sprouts

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

Gebratener Oktopus mit Büffel-Straciatella 29
und getrockneten Kirschtomaten 
fried octopus with Buffalo stracciatella and dry tomatoes

SALATE

SALADS

Nüsslisalat  12
Lamb's lettuce salad
-mit Ei 14
-with egg
-mit Ei und Speck  16
-with egg and bacon

Gemischter Tagessalat in der Schüssel   14
Mixed salad in a bowl

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





SUPPEN

SOUPS

Rinds Consommé mit Brasato-Tortelli double beef broth, tortellini with braised beef	18
Klassische Hummer Bisque mit eigener Einlage und Sherry  Classic lobster bisque with bits of lobster and Sherry	24
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch Grison barley soup with air dried meat	14

VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

Zucchini-Tofu Rolle auf Kürbiscrème mit veganer Mayonnaise und Sprossen   Zucchini tofu roll on pumpkin cream with vegan mayonnaise and sprouts	26
Gemüse Variation mit zweierlei Tomaten-Confit, veganer Mayonnaise, mariniertem Kürbis, Balsamicoperlen und veganer Käseschaum   Variation of vegetables with two kinds of tomatoe confit vegan mayonnaise, marinated pumpkin, balsamic pearls and vegan cheese foam	28



PÖSTLI GRILL



FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD

Steak von der Goldbrasse mit mediterraner Sauce 44
Steak of seabream with Mediterranean sauce

Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200 g 54
Grilled tuna on homemade herbs oil 200 g

FLEISCH MEAT

Argentinisches Black Angus Rindsfilet 200 g / 300 g 64 / 84
Argentinian Black Angus beef tenderloin 200 g / 300 g

Argentinisches Black Angus Rindsentrecôte 200 g / 300 g 59 / 75
Argentinian Black Angus beef entrecôte 200 g / 300 g

Argentinisches Black Angus Rib Eye 250 g 59
Argentinian Black Angus Rib Eye 250 g

Für 2 Personen / for 2 persons

Tomahawk Steak 1kg pro Person 75
Tomahawk steak 1kg per person

Bisonfilet 200 g 74
Bison fillet 200g

Kalbspaillard 200 g 61
Veal paillard 200g

Lammkoteletten mit Pfeffer und Kräuterbrösel 300 g 64
lamb chops with pepper and herb crumbs 300 g

Swiss BBQ Spareribs 500 g 48
Swiss BBQ pork ribs 500 g

Würziges Freiland Grillküken mariniert in Joghurt 500 g 40
Spicy free range baby chicken marinated in yogurt 500g



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

Pommes Frites
French fries

Baked Potato mit Sauerrahm
Baked potato with sour cream

Kartoffelpüree mit Nussbutter
Mashed potatoes with nut butter

Pöstli Ratatouille
Pöstli rataouille

Pikanter Texanischer Bohneneintopf
Texan spicy bean stew



SAUCEN

SAUCES

CHF 4

Béarnaise Sauce
Béarnaise sauce

Chimichurri Sauce
Chimichurri sauce

Scharfe Chili Sauce
Hot chili sauce

Pikante Paprika-Kräuterbutter
Spicy paprika-herb butter

Mango-Sesam Chili Chutney
Mango-sesame chili chutney



GARSTUFEN

DEGREE OF DONENESS

Raw	Stark blutig
Rare	Blutig
Medium rare	Rosa - $\frac{3}{4}$
Medium	Halb gebraten
Well done	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

