



PÖSTLI GRILL

Morosani Restaurant

Menuvorschläge Pöstli GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people

Das Konzept: Family Style

The Concept: Family Style

Alle bedienen sich an den aufgetischten Leckereien - dies ist die Grundidee beim Family Style Dining. Das Konzept im Pöstli GRILL ist ein interaktives Erlebnis für kulinarische Geniesser und verspricht eine besondere und ungezwungene Atmosphäre. Von der Schow Küche (Grill) aus können auch die Gäste die Entstehung der Gerichte mitverfolgen.

Bitte wählen Sie DREI Gerichte zum Teilen aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose THREE dishes to share from the selection below:

VORSPEISEN / APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Gemischter Tagessalat in der Schüssel <i>Mixed Salad in a bowl</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Romana salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen <i>Romana salad with Avocado, tomatoes and pumkin seeds</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Crème fraîche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl <i>Beef carpaccio with fresh cream scallots Macdasmia nuts and smoked oil</i>				✓	✓	✓		✓
Thunfisch – Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie Cashew Kerne, Koriander und Limette <i>Tuna Ceviche with Mango, cucumber, celery Cashewe kernels, cilantro and lime</i>			✓	✓	✓	✓		✓
Serrano Schinken auf Tomatenbrot <i>Serrano ham on tomato bread</i>			✓	✓		✓	✓	✓
Bauchspeck vom Bierschwein kross zebraute mit Gurke, roten Zwiebeln und Kräutern <i>Crispy roasted belly of beer marinated pork, with cucumber, red onions and herbs</i>			✓		✓		✓	✓
Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika aioli <i>Tepid octopus with Hummus and smoked sweet pepper aioli</i>					✓		✓	



PÖSTLI GRILL

Morosani Restaurant

Menuvorschläge Pöstli GRILL ab 25 Personen / as from 25 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Tempura von Saison Gemüse mit Guacamole und Sauerrahm <i>Tempura of seasonal vegetables with Guacamole and sour cream</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Törtchen von grillierter Aubergine, Zuchetti, Peperoni Taggiasca Oliven und geschmolzenen Tomaten <i>Tartlet of grilled eggplant, Zucchini, sweet peppers Taggiasca olives and melted tomatoes</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ganze Goldbrasse vom Grill gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern <i>Grilled gilt head sea bream stuffed with spring onions and herbs</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Rindsfilet (200g) <i>Hereford beef fillet (200g)</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Rib Eye (250g) <i>Hereford Rib Eye (250g)</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Entrecôte (200g) <i>Hereford Entrecôte (200g)</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓

Die Fleisch- und Fischhauptgänge werden mit folgenden Beilagen und Saucen serviert
 The meat and fish main courses come with the following side dishes and sauces

Beilagen / Sides:

Pommes Frites / French Fries

Gebackene Zwiebelringe / Baked onion rings

Randen Meerrettich salat / Beetroot horseradish salad

Grüne Bohnen mit Kapern und Amalfi Zitrone / green beans with capers and Amalfi lemon

Blattspinat mit Rosinen, Chilli und Erdnüssen / Leaf spinach with raisins, Chilli and peanuts

Saucen / Sauces

Chimichurri Hollandaise / Chimichurri Hollandaise

Pikante Paprikakräuterbutter / spicy paprika herb butter

Meerrettich Erdnuss-Zwiebel sauce / Horseradish Peanut – onion sauce

Hausgemachte BBQ sauce / Homemade BBQ sauce

Hausgemachtes Ketchup / Homemade Ketchup



PÖSTLI GRILL

Morosani Restaurant

Menuvorschläge Pöstli GRILL ab 25 Personen / as from 25 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERTS / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Lauwarmer Schokolade-, Chilli-, Cranberrykuchen mit Brombeerkompott und Fior die latte eis <i>Tepid chocolate-, chilli-, cranberry cake with blackberry compote and fior di latte ice cream</i>	✓							✓
Die BESTE Crème brûlée <i>The best cream brûlée</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Ananans Carpaccio mit Kokosnuss eis <i>Pineapple carpaccio with coconut ice cream</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Tropisches Fruchtearrangement Sorbet von Kokosnuss und Mango <i>Tropical fruit selection Sorbet of coconut and Mango</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓

2-Gang Auswahl CHF 77 PP (mit Filet CHF 85) // (vegetarisch CHF 55 PP)
 2-course selection CHF 77 PP (with fillet CHF 85) // (vegetarian CHF 55 PP)

3-Gang Auswahl CHF 89 PP (mit Filet CHF 97) // (vegetarisch CHF 67 PP)
 3-course selection CHF 89 PP (with fillet CHF 97) // (vegetarian CHF 67 PP)



PÖSTLI GRILL

Morosani Restaurant

Menuvorschläge Pöstli GRILL *ab 25 Personen / as from 25 people*

WEINVORSCHLÄGE / *WINE SUGGESTIONS*

WEISS / *WHITE*

Maienfelder Chardonnay, Lampert	Grisons	CHF 52
Pinot Gris, Gerald Clavien	Wallis	CHF 63
Sauvignon Blanc, Eikendal Winery	Stellenbosch	CHF 49

ROT / *RED*

Jero rouge 13, Castilla y Leon	Ribera del Duero	CHF 49
Merlot unplugged, Hannes Reh	Burgenland	CHF 64
Adeo, Bolgheri rosso	Toscana	CHF 65
Lo Mon DOC, Bodegas Trossos	Priorat	CHF 72