

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 Show Küche (Grill) aus können auch die Gäste die Entstehung der Gerichte mitverfolgen.

Everyone uses the served treats - this is the basic idea of Family Style Dining. The concept at Pöstli GRILL is an interactive experience for culinary connoisseurs and promises a special and informal atmosphere. From the Show kitchen (grill), guests can also follow the development of the dishes

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	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 Mixed salad in a bowl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Romana salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen Romana salad with avocado, tomatoes and pumkin seeds	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Crème fraîche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl Beef carpaccio with fresh cream scallots Macdasmia nuts and smoked oil				✓	✓	✓		✓
Thunfisch – Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie Cashew Kerne, Koriander und Limette Tuna Ceviche with mango, cucumber, celery Cashewe kernels, cilantro and lime			✓	✓	✓	✓		✓
Serrano Schinken auf Tomatenbrot Serrano ham on tomato bread			✓	✓		✓	✓	✓
Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten mit Gurke, roten Zwiebeln und Kräutern Crispy roasted belly of beer marinated pork, with cucumber, red onions and herbs			✓		✓		✓	✓
Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli Tepid octopus with Hummus and smoked sweet pepper aioli					✓		✓	

Menuvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	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 Saisongemüse mit Guacamole und Sauerrahm Tempura of seasonal vegetables with Guacamole and sour cream	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Törtchen von grillierter Aubergine, Zuchetti, Peperoni Taggiasca Oliven und geschmolzenen Tomaten Tartlet of grilled eggplant, zucchetti, sweet peppers Taggiasca olives and melted tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ganze Goldbrasse vom Grill gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern Grilled guilt head sea breem stuffed with spring onions and herbs				✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Rindsfilet (200g) Hereford beef fillet (200g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Rib Eye (250g) Hereford Rib Eye (250g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hereford Entrecôte (200g) Hereford Entrecôte (200g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

Ratatouille / ratatouille

Texaner Bohneneintopf / Texan bean stew

SAUCEN / SAUCES

Chimichurri / Chimichurri

Pikante Paprikakräuterbutter / spicy paprika herb butter

Meerrettich Erdnuss-Zwiebelsauce / Horseradish peanut – onion sauce

Hausgemachte BBQ sauce / Homemade BBQ sauce

Hausgemachtes Ketchup / Homemade ketchup

Cognac-Pfeffersauce / Cognac-pepper-sauce

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 . CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 . EMAIL: reservations@morosani.ch . MOROSANI.CH

Menuvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERTS / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	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 Zwetschgenkompott und Fior di latte Eis Tepid chocolate-, chilli-, cranberry cake with plum compote and fior di latte ice cream	✓							✓
Die BESTE Crème brûlée The best cream brûlée	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Ananas Carpaccio mit Kokosnusseis Pineapple carpaccio with coconut ice cream	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Tropisches Früchtearrangement Sorbet von Kokosnuss und Mango Tropical fruit selection, sorbet of coconut and mango	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓

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)

WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

WEISS / WHITE

Maienfelder Chardonnay, Lampert	Grisons	CHF 52
Pinot Grigio Castel Ringberg, Elena Walch	Alto Adige, Südtirol	CHF 61
Sauvignon Blanc, Eikendal Winery	Stellenbosch	CHF 49
Grüner Veltliner DAC, Domäne Gobelsburg	Kamptal Niederösterreich	CHF 49
Spring Fever Chardonnay, Langmeil Winery	Barossa Valley	CHF 51

ROT / RED

Mainenfelder Pinot Noir Selection, Lampert	Grisons	CHF 52
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
Three Gardens Grenache Shiraz Mataro	Barossa Valley	CHF 59
Langmeil Winery		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH