



**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 pumpkin seeds	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl Beef carpaccio with fresh cream scallots Macadamia nuts and smoked oil				✓	✓	✓		✓
Thunfisch – Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie Cashew Kerne, Koriander und Limette Tuna Ceviche with mango, cucumber, celery Cashew kernels, cilantro and lime			✓	✓	✓	✓		✓
Serrano Schinken auf Tomatenbrot Serrano ham on tomato bread			✓	✓		✓	✓	✓
Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten mit Gurken, 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 20 Personen / as from 20 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 Saison Gemüse mit Guacamole und Sauerrahm Tempura of seasonal vegetables with Guacamole and sour cream	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Törtchen von Aubergine, Zucchini, Peperoni, Hummus Taggiasca Oliven und geschmolzenen Tomaten Tartlet of grilled eggplant, zucchini, sweet peppers, hummus, Taggiasca olives and melted tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ganze Goldbrasse vom Grill gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern Grilled gilt head sea bream 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 Meerrettichsalat / Beetroot horseradish salad

Ratatouille / Ratatouille

Texaner Bohneneintopf / Texan bean stew

### SAUCEN / SAUCES

Chimichurri / Chimichurri

Pikante Paprikakräuterbutter / spicy paprika herb butter

Trüffelcrème-Sauce / Truffle cream sauce

Bearnaise Sauce / Bearnaise sauce

Mango-Sesam Chili Chutney / Mango-sesame chili chutney

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

Menuvorschläge

# PÖSTLI GRILL

ab 20 Personen / as from 20 people



## PÖSTLI GRILL

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

DESSERTS / SWEETS	Ohne Schwefel without Sulfates	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Sesam without sesame	Glutenfrei Gluten free	Ohne Ei without egg	Lactosefrei Lactose free	Vegan	Vegetarisch Vegetarian
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen mit Zwetschgenkompott und Fior di latte Eis Tepid Valrhona chocolate 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 Mango-Passionsfucht Tropical fruit selection, sorbet of Mango-Passionfruit	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓

2-Gang Auswahl CHF 82 PP (mit Filet CHF 89) // (vegetarisch CHF 64 PP)  
2-course selection CHF 82 PP (with fillet CHF 89) // (vegetarian CHF 64 PP)

3-Gang Auswahl CHF 92 PP (mit Filet CHF 99) // (vegetarisch CHF 74 PP)  
3-course selection CHF 92 PP (with fillet CHF 99) // (vegetarian CHF 74 PP)

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