

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 shallots 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			✓	✓	✓	✓		✓
Nüssli Salat mit Ei und Speck Lamb's lettuce salad with egg and bacon			✓			✓	✓	✓
Büffel Burrata, frische und getrocknete Tomaten, ligurisches Basilikum-Olivenöl Buffalo mozzarella, fresh and dried tomatoes, basil-olive-oil	✓		✓	✓	✓		✓	✓

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	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Avocado-Tofu Burger mit Kürbis-Radicchio- Crème und Saba Avocado-Tofu-burger with pumpkin-red radicchio cream and Saba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Steak von der Goldbrasse mit mediterraner Sauce Steak of guilt head sea breem with Mediterranean sauce				✓	✓	✓	✓	✓
Black Angus Rindsfilet (200g) Black Angus beef fillet (200g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Black Angus Rib Eye (250g) Black Angus Rib Eye (250g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Black Angus Entrecôte (200g) Black Angus Entrecôte (200g)			✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

BEILAGEN / SIDES:

Pommes Frites / French Fries
 Kartoffelpüree mit Nussbutter / Potato-walnut butter puree
 Grilliertes Gemüse / grilled vegetables
 Ratatouille / Ratatouille
 Texaner Bohneneintopf / Texan bean stew

SAUCEN / SAUCES

Chimichuri / Chimichuri
 Pikante Paprikakräuterbutter / spicy paprika herb butter
 Béarnaise Sauce / sauce Béarnaise
 Scharfe Chilisauce / hot chili sauce
 Mango-Sesam Chili Chutney / Mango-sesame chili chutney

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 Valrhona Schokoladenkuchen mit Himbeersauce und Fior di latte Eis Tepid Valrhona chocolate cake, with raspberry sauce and fior di latte ice-cream	✓							✓
Die BESTE Crème brûlée The best cream brûlée	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Ananas Carpaccio mit Limonen Sorbet Pineapple carpaccio with lime sorbet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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)