pöstli corner

BURGER, SUSHI & BOWLS

DIE HAUPTDARSTELLER *THE MAIN ACTORS*

PÖSTLI BURGER
(hausgemacht von Rind und Schwein)
(home-made of beef and pork)

mit Blattsalat, Tomaten und Essiggurken
with leaf salad, tomatoes and pickled cucumber
CHF 15
****

PÖSTLI BURGER
mit Käse
with cheese
CHF 16
****

PÖSTLI BURGER
mit Käse und Bratspeck
with cheese and roasted bacon
CHF 17
****

PÖSTLI DOUBLE BURGER
mit Käse und Bratspeck
with cheese and roasted bacon
CHF 25

BEEF BURGER SCAMORZA
Geräucherter Mozzarella
Erdnuss- Zwiebelsauce, Romanasalat
Smoked mozzarella, peanut-onion sauce, romaine lettuce salad
CHF 16
****

CHICKEN BURGER
Curry-Joghurt, Ananas, Avocado
Curry-yoghourt, pineapple, avocado
CHF 17
****

LAMM BURGER / *LAMB BURGER*
Marinierte Gurken, Minze,
Paprika Aioli, Fetakäse
Marinated cucumbers, mint, paprika aioli, feta cheese
CHF 17
****

NEBENDARSTELLER
BURGER SUPPORTING ACTORS

POMES FRITES
FRENCH FRIES
Regular
CHF 4
****
Big XXL
CHF 8

KRAUTSALAT
CABBAGE SALAD
mit Mango und Koriander
with mango and cilantro
CHF 4

NÜSSLISALAT
LAMB'S LETTUCE SALAD
mit Ei / *with egg*
CHF 12
****
mit Ei und Speck
with egg and bacon
CHF 14

EVER-GREENS

CLUB SANDWICH
mit zarter Pouletbrust, Tomaten, Ei, Salat und Speck an Thousand Island Sauce, Pommes Frites
with tender chicken breast, egg, tomatoes, salad and bacon thousand Island sauce, French fries
CHF 23

RINDSTARTAR
mit Toast und Butter
Spicy beef tatar with toast and butter
CHF 36 (small CHF 24)

PANIERTES PÖSTLI JUMBO SCHNITZEL
vom Bierschwein
mit Pommes frites
Breaded Jumbo escalope of beer pork with French fries
CHF 29

PÖSTLI RÖSTI
mit Bergkäse
with cheese
CHF 18
mit Bergkäse und Spiegelei
with cheese and fried egg
CHF 19
mit Bergkäse, Spiegelei und Speck
with cheese, fried egg and bacon
CHF 21

HAUSGEMACHTE *HOMEMADE SUSHI*

25 Minuten Zubereitungszeit
Preparation time 25 minutes

Dienstag – Sonntag 11.30–14.00 & 17.30–21.45 h
Tuesday – Sunday

URAMAKI 8 Stk. / *8 pieces*

Lachs, Avocado, Sesam *Salmon, avocado, sesame*	CHF 19
Thunfisch, Avocado, Sesam *Tuna, avocado, sesame*	CHF 20
Thunfisch Tartar, Sesam *Spicy tuna tartar, sesame*	CHF 20
California Roll Krabbe, Avocado, Gurke, Tobikko *Crab, avocado, cucumber, tobikko*	CHF 24
Alaska Roll Krabbe, Avocado, Gurke, Lachs *Crab, avocado, cucumber, salmon*	CHF 24
Dragon Roll Krabbe, Avocado, Gurke, Aal *Crab, avocado, cucumber, eel*	CHF 25
Tuna Jalapeno Roll Spicy Thunfisch, Avocado, Jalapeno *Spicy tuna, avocado, jalapeno,*	CHF 26
Vegi Caterpillar Roll Avocado, Karotte, grüner Spargel *Avocado, carrot, green asparagus*	CHF 25

NIGIRI 2 Stk. / 2 *pieces*

Lachs *Salmon*	CHF 8
Thunfisch *Tuna*	CHF 9
Unagi (geräucherter Aal) *(smoked eel)*	CHF 8
Crevetten *Shrimp*	CHF 9
Kingfisch *Kingfish*	CHF 11
Hotate (Jakobsmuschel) *(scallops)*	CHF 8

SASHIMI 5 Stk. / *5 pieces*

Thunfisch *Tuna*	CHF 22
Lachs *Salmon*	CHF 20
Kingfisch *Kingfish*	CHF 25
Gemischt *Mixed* (3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Kingfisch) *(3 tuna, 3 salmon, 3 kingfish)*	CHF 36

HOSOMAKI 6 Stk. / *6 pieces*

Thunfisch *Tuna*	CHF 9
Lachs *Salon*	CHF 9
Crevette gekocht *Shrimp boiled*	CHF 9
Avocado *avocado*	CHF 7
Grüner Spargel *asparagus*	CHF 7
Gurke *cucumber*	CHF 6
Karotte *carrot*	CHF 6

GUNKAN 1 Stk. / 1 *piece*

Kani Krabbe *Crab*	CHF 4
Spicy Tuna Tartar	CHF 5
Ikura Lachsroggen *Salmon roe*	CHF 6
Tobikko (Fliegender Fisch Rogen) *(flying fish roe)*	CHF 5
Uni (Seeigelrogen) *Urchin roe*	CHF 9

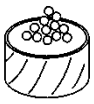
TYPES OF SUSHI

URAKAMI

NIGIRI

HOSOMAKI

GUNKAN



SUSHI MENUS

MATSU MENU
CHF 38
5 Stück Nigiri, 8 Stück Uramaki
5 pieces nigiri, 8 pieces uramaki

TAKE MENU
CHF 56
10 Stück Nigiri, 8 Stück Uramaki
10 pieces nigiri, 8 pieces uramaki

GRÜNZEUGS *GREENS*

Edame Salat (grüne Sojabohne)
Edame salad (green soybeans)
CHF 8

Goma Wakame Salat (Seegras)
Goma Wakame salad (seaweed)
CHF 8

PÖSTLI BOWLS

SALADS, RICE & NOODLES (Udon)

1. BOWL BASIS WÄHLEN / *1. SELECT BOWL BASIS*

SALAT / *SALAD*
REIS / *RICE*
NUDELN (UDON) / *NOODLES (UDON)*

2. ZUTATEN WÄHLEN / *2. SELECT INGREDIENTS*

Poulet / Chicken — CHF 24
Frühlingszwiebeln / Shitake / Pak Choi / Sojasprossen / Quinoa

Rind / Beef — CHF 26
Frühlingszwiebeln / Shitake / Pak Choi / Sojasprossen / Quinoa

Crevetten / Shrimp — CHF 25
Frühlingszwiebeln / Shitake / Pak Choi / Sojasprossen / Quinoa

Marinierter / Marinated Tofu — CHF 22
Frühlingszwiebeln / Shitake / Pak Choi / Sojasprossen / Quinoa

3. VEGI WÄHLEN / *3. SELECT TOPPING*

Grüne Bohnen / Green Beans — CHF 5
Mais / Sweet Corn — CHF 5
Datteln & Cashew Nüsse / Dates & cahew nuts — CHF 5
Saisonale Gemüse / Seasonal vegetables — CHF 5

3. SAUCEN AUF DEM TISCH / *3. SAUCES ON THE TABLE*

Hausgemachte Saucen / *Home-made Sauces*

Saucen / *Sauces*	**Empfehlung / *Suggestion***
Teriyaki	Poulet / *Chicken*
Wasabi	Rind / *Beef*
Chili	Crevette / *Shrimp*
Mango Curry	*Tofu*

CHIRASHI BOWL

Big bowl of rice mixed with fish, vegetables and additional ingredients of your choice

Thunfisch *Tuna* — CHF 29

Lachs *Salmon* — CHF 26

Lachs, Thunfisch, Kingfisch, Crevette, Jakobsmuschel — CHF 36
Salmon, tuna, kingfish, shrimps Scallop

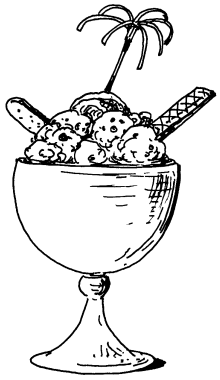
Vegetarisch — CHF 24
Vegetarian

Serviert mit / served with
Hausgemachte / *Homemade*
Teriyaki / Wasabi / Curry
Chili Mango

SUPPEN *SOUPS*

BÜNDNER GERSTENSUPPE
Grisons barley soup
CHF 11

KOKOS- CURRYSUPPE
mit gebratenem Poulet
Coconut-curry soup with roasted chicken
CHF 14



pöstli corner

GLACÉ / *ICE-CREAM*

COUPE DANMARK
Vanilleglace mit Schokoladesauce
Vanilla ice-cream & chocolate sauce
CHF 10

COUPE AMOUR
Vanille- und Erdbeerglace
mit marinierten Erdbeeren und
Knusperrolle
Vanilla-strawberry ice-cream with marinated strawberries and crisp roll
CHF 12

LADY SUNSHINE
Mango- Passionsfruchtsorbet
mit Prosecco
Mango-passionfruit sorbet with Prosecco
CHF 12

GLACÉ
pro Kugel
Assorted ice-cream per scoop
CHF 3.50

COUPE IRISH COFFEE
Angeschlagenes Kaffeeglace
mit Bailey's
Whipped coffee ice-cream with Bailey's
CHF 11

BANANA SPLIT
Banane mit Vanilleglace, Schlagrahm
gerösteten Mandeln und
Schokoladesauce
Banana with vanilla ice-cream, whipped cream roasted almonds and chocolate sauce
CHF 13

KARIBISCHER TRAUM
Kokosnuss- und Vanilleglace
mit Ananas und Mangocoulis
Caribbean Dream
Coconut- and vanilla ice-cream with pineapple and mango coulis
CHF 12

SHAKES
Assorted shakes
CHF 12

DAZU / *TOPPING*

Frische Schlagsahne EXTRA
CHF 1.50
Gummibärchen - Becher
CHF 4.50
Smarties - Becher
CHF 4.50

CORNER SWEETS

SCHOKOLADEMOUSSE
mit Schlagrahm
Chocolate mousse with whipped cream
CHF 10

GEEISTER VANILLE-ROSINENSCHMARREN
mit Zwetschgen- Zimtkompott
Plum-cinnamon compote with iced vanilla-raisins "schmarren"
CHF 12

LAUWARMER SCHOKOLADE-, CHILI-, CRANBERRYKUCHEN
mit Brombeerkompott
und Fior Latte Glace
Tepid chocolate-, chili-, cranberry cake with blackberry compote and Fior Latte ice-cream
CHF 13

CRÈME BRÛLÉE
CHF 11