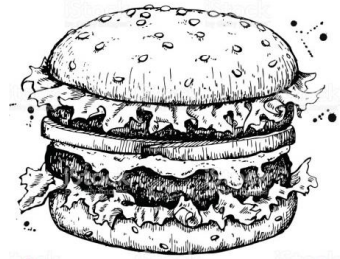


# pöstli corner



## BURGER & 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

#### 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

\*\*\*\*

#### PÖSTLI DOUBLE BURGER

mit Käse und Bratspeck  
with cheese and roasted bacon  
CHF 25

### NEBENDARSTELLER BURGER SUPPORTING ACTORS

#### POMES FRITES

FRENCH FRIES  
Regular Big XXL  
CHF 4 CHF 8

#### TOMATENSALAT

TOMATO SALAD  
mit roten Zwiebeln  
with red onions  
CHF 6

## KALTE SOMMERHITS COLD SUMMER HITS

**Gemischter Schüsselsalat** *Mixed bowl salad* CHF 11

**Tataki vom Thunfisch** mit Salatherzen, Mango, Gurke, Cashews, Staudensellerie CHF 24  
*Tataki of tuna with salad hearts, mango, cucumber, Cashews, celery*

**Salat von bunten Sherry Tomaten mit Büffel Mozzarella** CHF 15  
*Salad of sherry tomatoes with buffalo mozzarella*

**Honigmelone mit Serrano Schinken** *Honey melon with Serrano ham* CHF 22



# PÖSTLI BOWLS

## SALADS & RICE

### 1. BOWL BASIS WÄHLEN / 1. SELECT BOWL BASIS

**SALAT / SALAD**

**REIS / RICE**

### 2. ZUTATEN WÄHLEN / 2. SELECT INGREDIENTS

Poulet / Chicken CHF 24

Frühlingszwiebeln / Karotten / Zucchini / Beluga Linsen  
Spring onions / carrots / zucchini / Beluga lentils

Rind / Beef CHF 27

Frühlingszwiebeln / Karotten / Zucchini / Beluga Linsen  
Spring onions / carrots / zucchini / Beluga lentils


Crevetten / Shrimps CHF 24

Frühlingszwiebeln / Karotten / Zucchini / Beluga Linsen  
Spring onions / carrots / zucchini / Beluga lentils

Marinierter / Marinated Tofu  CHF 22

Frühlingszwiebeln / Karotten / Zucchini / Beluga Linsen  
Spring onions / carrots / zucchini / Beluga lentils

### 3. VEGI WÄHLEN / 3. SELECT TOPPING

Cashew Nüsse & Kürbiskerne / Cashews & pumpkin seeds  CHF 4

Ananas / Pineapple  CHF 5

Avocado / Avocado  CHF 6

### 4. SAUCEN AUF DEM TISCH / 4. SAUCES ON THE TABLE

Hausgemachte Saucen / Home-made Sauces

#### Saucen / Sauces

Teriyaki

Wasabi

Chili

Mango Curry

#### Empfehlung / Suggestion

Poulet / Chicken

Rind / Beef

Crevette / Shrimp

Tofu

# 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 SCHNITZEL

vom Bierschwein mit Pommes frites  
*Breaded escalope of beer pork with French fries*  
CHF 24

## PANIERTES PÖSTLI JUMBO SCHNITZEL

vom Bierschwein mit Pommes frites  
*Breaded Jumbo escalope of beer pork with French fries*  
CHF 34



## 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

# 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  
Vanilla-strawberry ice-cream with  
marinated strawberries  
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,  
Bailey's  
Whipped coffee ice-cream, Bailey's  
CHF 11



### BANANA SPLIT

Banane mit Vanilleglace,  
Schlagrahm Röstmandeln 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

### DAZU / TOPPING

Frische Schlagsahne EXTRA  
CHF 1.50

Gummibärchen - Becher  
CHF 4.50

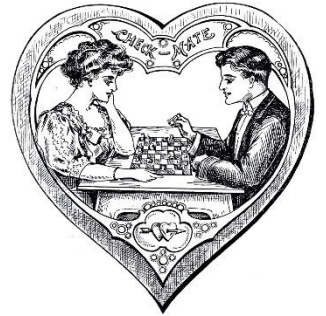
Smarties - Becher  
CHF 4.50

## GEBACKENE SPANISCHE CHURROS

- mit Schokoladesauce / with chocolate sauce

- mit Zimtzucker / with cinnamon sugar

CHF 9



## Lunch Special

CHF 19

### DIENSTAG / Tuesday

Gebratener Fleischkäse  
Spiegelei und Kartoffelstock  
Roasted meatloaf  
fried egg and mashed potatoes

### MITTWOCH / Wednesday

Riz Casimir  
von Schweizer Poulet und Früchten  
Riz Casimir  
of Swiss chicken and fruits

### DONNERSTAG / Thursday

Piccata vom Bierschwein  
mit Tomatenspaghetti  
Piccata of brewer pork  
with tomato spaghetti

### FREITAG / Friday

Gedünstete Miesmuscheln  
mit Knoblauchbaguette  
Steamed mussels  
with garlic baguette

### SAMSTAG / Saturday

Geschmorter Rindsbraten  
Polenta und Karotten  
Braised beef  
polenta and carrots

