



**PÖSTLI GRILL**

## VORSPEISEN APPETISERS

### UNSERE EMPFEHLUNG / OUR SUGGESTION

ab 2 Personen / minimum 2 persons

#### Vorspeisenvariation vom Chef

Tomaten, Büffel Mozzarella, Rindscarpaccio und Ceviche vom Thunfisch pro Person 28

#### Appetizer variation from the chef

Tomato, Buffalo mozzarella, beef carpaccio and tuna ceviche per person

Gemischter Tagessalat in der Schüssel 11  
Mixed salad in a bowl

Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen 13  
Romaine lettuce salad with avocado, tomatoes and pumpkin seeds

Nüsslissalat 11  
Lamb's lettuce salad  
- mit Ei 12  
- with egg  
- mit Ei und Speck 14  
- with egg and bacon



Serrano Schinken auf Tomatenbrot 16  
Serrano ham on tomato bread

Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten 22  
Macadamia Nüssen und Räucheröl  
Beef carpaccio with crème fraîche shallots  
Macadamia nuts and smoked oil

Ceviche mit Mango, Gurke, Cashew Kernen und Koriander 16  
Ceviche with mango, cucumber, cashew kernels and cilantro  
- mit Thunfisch 25  
- with tuna

Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli 24  
Tepid octopus, hummus, smoked sweet peppers and Aioli

Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten 16  
mit Gurken, roten Zwiebeln und Kräutern  
Belly of beer marinated pork, crispy roasted  
with cucumber, red onions and herbs





## PÖSTLI GRILL

### SUPPEN SOUPS

Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuterpfannkuchen 12  
Bouillon of prime boiled beef with stripes of pancakes

Mediterrane Gemüsesuppe mit Knoblauchcroûtons 12  
Mediterranean vegetable soup with garlic croûtons

Kartoffel- Zwiebelsuppe mit Rauchspeck 13  
Potato-onion soup with smoked bacon



### VEGETARISCH VEGETARIAN

Törtchen von grillierter Aubergine, Tomaten, Zucchini,  
Paprika, Taggiasca Oliven, geschmolzenem Mozzarella 25  
Tartlette of grilled eggplant, tomatoes, zucchini, paprika  
Taggiasca olives and melted mozzarella

Tempura von Saisongemüse 25  
mit Guacamole und Sauerrahm  
Tempura of seasonal vegetables with guacamole and sour-cream

### FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD



Jumbo Riesencrevetten in der Schale 300g 49  
Jumbo shrimps grilled in the shell 300g

Ganze Goldbrasse gefüllt mit Frühlingszwiebeln  
und Kräutern ohne Gräten 38  
Whole gilthead seabream stuffed with spring onions  
and herbs without bones

Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200g 45  
Grilled tuna with home-made herb oil 200g

Mittelmeer Wolfsbarschfilet entgrätet, 180g 49  
Mediterranean fillet of sea bass without bones 180g



## PÖSTLI GRILL

### FLEISCH MEAT

Glasierte Spareribs mit Räuchermandeln 500g  
Glazed spareribs with smoked almonds 500g

39

Prime Hereford Rindsfilet 150g /200g /300g  
Prime Herford beef fillet 150g / 200g / 300g

49 / 59 / 79

Prime Hereford Rindsentrecôte 200g / 300g  
Prime Herford beef entrecôte 200g / 300g

49 / 69

Hereford Rib Eye 250g  
Herford Rib Eye 250g

52

Swiss Prime Rindskotelett 500g  
Swiss prime beef cutlet 500g

75

Kalbpaillard 180g  
Veal paillard 180g

43

Swiss Prime Kalbskotelett 300g  
Swiss prime veal cutlet 300g

57

Lammkotelett Slaney mit Pfeffer und Kräuterbrösel 300g  
Lamb chops Slaney with pepper and herb crumbs 300g

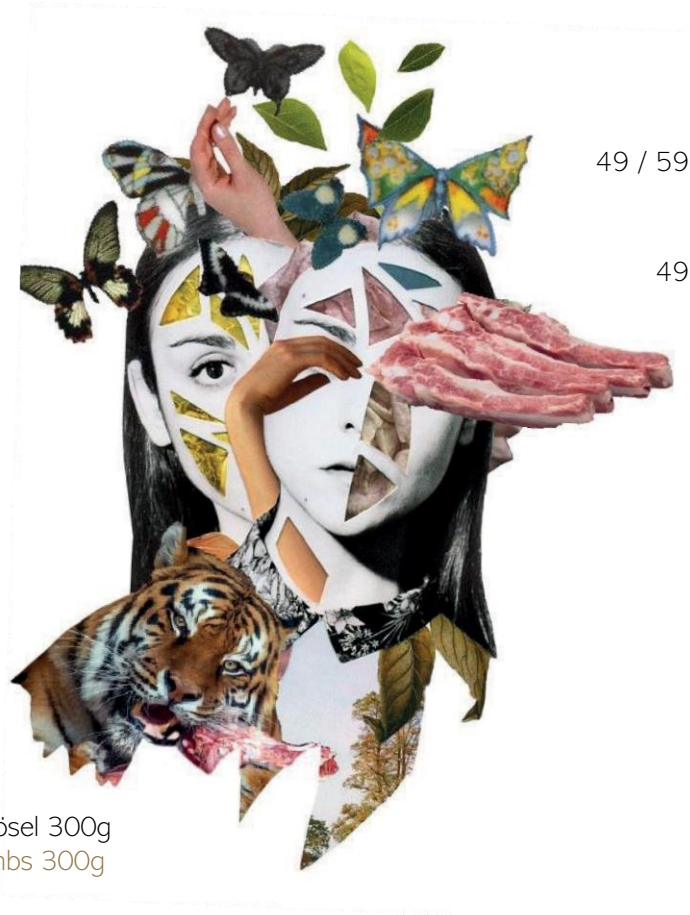
57

Wandelerhof Bierschweinkotelett 300g  
Beer pork chop 300g

39

Rheintaler Freiland Grillküken  
mit Ramatto Tomaten und Taggiasca Oliven  
Rheintal outdoor grill chicken with herb tomatoes and Taggiasca olives

34



Tagesangebot von Edelfleischstücken auf der Grill-Tafel  
Daily meat specials on Grill Blackboard



**Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen  
eine Kartoffelbeilage und eine Sauce nach Wahl**  
With the fish- and meat dishes we serve a potato side  
and one homemade sauce of your choice



## PÖSTLI GRILL



### BEILAGEN SIDES CHF 6

Pikante Jumbo Kartoffelsticks  
mit Topinambur Chips  
Jumbo potato sticks  
with Topinambur chips

Kartoffelpüree mit Nussbutter  
Potato-walnut butter puree

Baked Potato mit Sauerrahm  
Baked potato with sour-cream  
Pommes Frites  
French fries

Pöstli Ratatouille  
Pöstli ratatouille

Pikanter Texanischer Bohneneintopf  
Texan bean stew

Kabis- Mangosalat  
Cabbage-mango salad  
Randen- Meerrettichsalat  
Beetroot-horseradish salad

### SAUCEN SAUCES CHF 3

Pikante Paprikaräuterbutter  
Spicy paprika butter

Meerrettich,  
Erdnuss- Zwiebelsauce  
Horseradish, peanut-onion sauce

Béarnaise Sauce  
Béarnaise sauce

Grüne Pfeffer- Cognacsauce  
Green pepper Cognac sauce

Chimichurri Sauce  
Chimichurri Sauce

Mango- Sesam Chili Chutney  
Mango-sesame chili chutney

Scharfe Chilisauce  
Hot chili sauce

---

### GARSTUFEN FÜR RIND UND LAMM COOKING OF BEEF AND LAMB

Bleu  
Saignant  
À point  
Biencuit

Blutig  
Halb  
Rosa -  $\frac{3}{4}$   
Durch

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter  
For information on allergies in the individual dishes,  
please contact our staff

Show your memories on:



facebook/morosanihotels



Instagram/morosanihotels

