

# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## PÖSTLI EVERGREENS

### Vorspeisen *Appetisers*

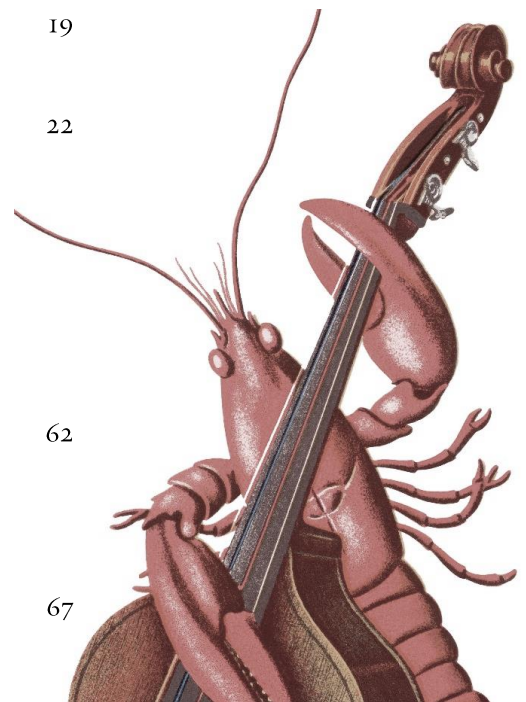
Französische Fine CLAIRE AUSTERN mit Pumpernickelbrot und Eschalottenessig	pro Stück	6
Fresh Fine CLAIRE OYSTERS with pumpernickel bread and shallot vinegar	per piece	
Winterliches SALATBOUQUET mit Avocado, Orange und Pinienkernen		13
Winter salad bouquet with avocado, orange and pine nuts		
Nüsslissalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln		14
Lamb's lettuce salad with egg and crisp diced bacon		

### Hausgemachte Suppen *Homemade Soups*

Ochsentea mit Porto und eigenem Ravioli		17
Beef tea with Porto and oxtail ravioli		
Bergkartoffel Süsschen mit Piemonter Trüffel		19
Mountain potato soup with Piedmont truffles		
Flammbierte Hummersuppe mit Einlage		22
Flamed lobster soup		

### Hauptgerichte *Main Dishes*

DOVER Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat		62
Grilled Dover sole Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach		
„HOMARD THERMIDOR“ Gratin von kanadischem Hummer und grünem Spargel, Perlen von der Urkartoffel		67
„Lobster Thermidor“ Gratin of Canadian lobster and green asparagus, potato beads		



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## PÖSTLI EVERGREENS

### Hauptgerichte *Main Dishes*

#### KALBSGESCHNETZELTES

nach Zürcher Art, Butterrösti

Thin sliced veal "Zurich" style with butter rösti

47

#### Sautierte RINDSFILETWÜRFEL

an pikanter Paprika- Senfsauce

Fettuccine und sautierte Zucchetti

Sautéed diced fillet of beef, paprika-mustard sauce

Fettuccine and sautéed zucchini

52

### ab 2 Personen

#### Minimum 2 persons

#### "LOUP DE MEREN CROÛTE DE SEL"

Wolfsbarsch in der Salzkruste

an Champagnersauce pro Person /per person

(45 Minuten Zubereitungszeit)

Sea bass in salt crust with Champagne sauce

(Preparation time 45 minutes)

69

Beilagenauswahl:

Spinat, Karotten, Chicoree, Pilaw Reis oder Dillkartoffeln

Choice of side dishes:

Spinach, carrots, chicory, Pilaw rice or dill potatoes

#### "CHÂTEAU BRIAND"

Rindsfilet im Ganzen gebraten, Sauce Béarnaise

(35 Minuten Zubereitungszeit) pro Person /per person

Beef fillet with sauce Béarnaise

(Preparation time 35 minutes)

69

Beilagenauswahl:

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Rösti, Reis

Choice of side dishes:

potato gratin, French fries, roesti, rice

