

Liebe Gäste

Unser Küchenchef Peter Müller (Gault Millau 14 Pkt.)
hat für Sie spezielle Gerichte zusammengestellt.

Bitte stellen Sie sich Ihr Menu zusammen
ohne auf die Preise zu achten!

MENU:

3 Gang (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)	95
2 Gang (Vorspeise, Hauptgericht)	79

EINZELAUSWAHL:

Vorspeisen	35
Hauptgerichte	56
Desserts	16

Dear guests

Our Head chef Peter Müller (Gault Millau 14 Points)
has put together special dishes for you.

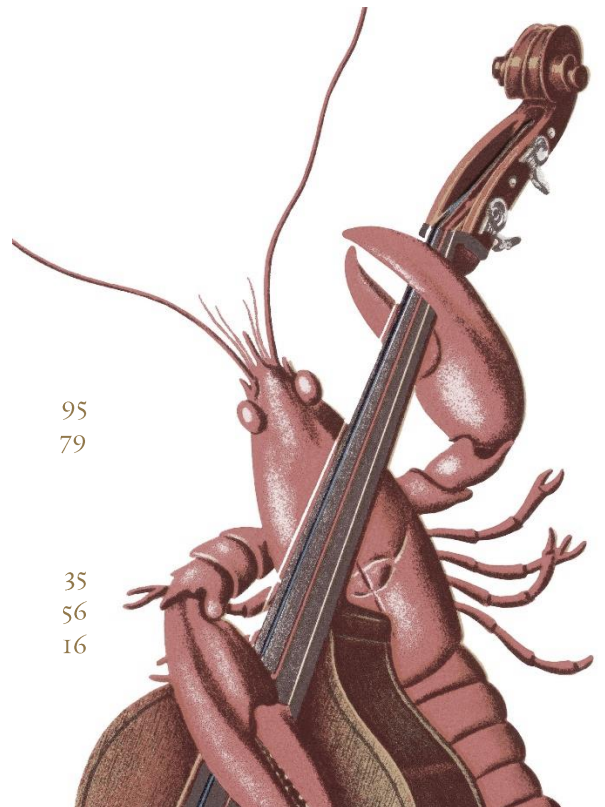
Please arrange your menu
without looking at the prices!

MENU:

3 course (Starter, Main dish, Dessert)	95
2 course (Starter, Main dish)	79

INDIVIDUAL SELECTION:

Starters	35
Main dishes	56
Desserts	16



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Vorspeisen

Starters

HIRSCH DEER

Angeräuchertes vom Hirsch mit Avocado, Wachtelei
Savora Senfsauce
Smoked deer with avocado, quail egg
Savora mustard sauce

KALB VEAL

Tartar vom Bündner Milchkalb
Salat von dicken Bohnen und Artischocke
Trüffelvinaigrette
Tartar of Grisons veal, salad of thick beans and artichoke
truffle vinaigrette

ENTE DUCK

Törtchen von Entenleber
Gelee von Vin Santo, süssaurer Mango und Maracuja Cocktail
Tartlet of duck liver, jelly of Vin Santo
sweet-sour cocktail of mango and maracuja

GANS GOOSE

Sautiertes Gänseleberschnitzel
Ragout von Cox Orange Apfel
Sautéed goose liver escalope
stew of Cox' s Orange Pippin

MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

Sashimi von der Jakobsmuschel mit gebratenem Scampi
Limonen- Traubenkernölvinaigrette
Sashimi of scallops with roasted scampi
lime grape-seed oil vinaigrette

THUNFISCH TUNA

Angebratener Thunfisch mit schwarzem Sesam
pikantes Chutney von Pomelo, bunten Tomaten und grünem Kardamom
Tuna tataki with black sesame
chutney of pomelo, tomatoes and green cardamom

VEGETARISCH VEGETARIAN

Mariniertes Randencarpaccio
Tatar von grünem Apfel, Radieschen, Crème Fraîche und Meerrettich
Marinated beet-root carpaccio
tartar of green apples, radish, crème fraîche and horseradish



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Im Anschluss vom Meer und Land To follow from the sea and the land

STEINBUTT TURBOT

Gebratener Steinbutt mit Beluga Linsen
Sellerieapfelpüree und Chorizo
Roasted turbot with Beluga lentils
celery-apple puree and chorizo

WOLFSBARSCH SEA BASS

Gebratener Wolfsbarsch mit Granatapfel Risotto,
Winterspinat und Tanduri Masala
Roasted sea bass with pomegranate risotto
winter spinach and Tandoori Masala

KALB VEAL

Geschmorte Backe und Mignons vom Kalb
Rioja Wein Eschalotten, Jamon Iberico und Süsskartoffelstock
Braised cheek and mignons of veal
Rioja red-wine shallots, jamon Iberico and mashed sweet potatoes

REH VENISON

Gebratenes Rehentrecôte mit Sauerkirschen und Süssholz
Polenta Steinpilztörtchen und Rosenkohlmus
Roasted venison entrecôte with sour cherries and liquorice
polenta porcini mushroom tartlette and mush of Brussels sprouts

LAMM LAMB

Irisches Lammkarré mit Oliven- Kräuterbröseln
Bergkartoffeln und Ragout vom Mittelmeergemüse
Irish rack of lamb with olive-herb crumbs
mountain potatoes and ragout of Mediterranean vegetables

RIND BEEF

"Rossini"
Rindsfilet und gebratenes Gänseleberschnitzel
Trüffeljus, Kartoffel- Nussbutterpüree
"Rossini"
Beef fillet and roasted goose liver escalope
truffle gravy, potato nut-butter puree

VEGETARISCH VEGETARIAN

Ravioli von Büffel Mozzarella mit grünen Spargeln und gehobeltem Trüffel
Ravioli of buffalo mozzarella with green asparagus and chipped truffles



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Desserts

Sweets

FRUCHTIG FRUITY

Halbgefrorenes von der Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss
Vanille (Milchblume) Glacé und Pekannuss Crumble
Ice-parfait of mango, passionfruit and coconut
Vanilla (fior di latte) ice-cream and pecan crumble

SCHOKOLADE CHOCOLATE

Cornets und Fondant von Ivoire und Valrhona Schokolade
eingelegte Zwergorangen und geeistes Turrone
Cornets and fondant of Ivoire and Valrhona chocolate
pickled kumquats and iced turrón

VANILLE VANILLA

Klassische Crème Brûlée
mit Zitronen- Thymianglacé
Classic crème brûlée
with lemon-thyme ice-cream

MOKKA MOCHA

Baiser Törtchen von weissem Mokkaeis
Cassis Feige und weisses Zimtstangen Espuma
Meringue tartlet of white mocha ice-cream
Cassis pear and white cinnamon foam

KÄSE CHEESE

Schweizer und internationaler Hart- und Weichkäse
mit Früchtebrot, Trauben, Nüssen und Orangensenf
Swiss and international cheese
with fruit bread, grapes, walnuts and orange mustard

Am Tisch flambiert flamed at the table

Crêpes Suzette mit Vanilleglacé (ab 2 Personen)
Flamed crêpes Suzette with vanilla ice-cream (min. 2 persons)

Zuschlag pro Person 8
Supplement per person

