

Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Vorspeisen Starters

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
Nüsslisalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln 14 Lamb' s lettuce salad with egg and crisp diced bacon
Angeräuchertes vom Hirsch mit Avocado, Wachtelei, Savora Senfsauce 35 Smoked deer with avocado, quail egg, Savora mustard sauce
Tartar vom Bündner Milchkalb, Salat von dicken Bohnen und Artischocke 38 Trüffelvinaigrette Tartar of Grisons veal, salad of thick beans and artichoke, truffle vinaigrette
Törtchen von Entenleber 38 Gelee von Vin Santo, süsssaurer Mango und Maracuja Cocktail Tartlet of duck liver, jelly of Vin Santo, sweet-sour cocktail of mango and maracuja
Sautiertes Gänseleberschnitzel, Ragout von Cox Orange Apfel 42 Sautéed goose liver escalope, stew of Cox' s Orange Pippin
Sashimi von der Jakobsmuschel mit gebratenem Scampi 41 Limonen- Traubenkernöl vinaigrette Sashimi of scallops with roasted scampi lime grape-seed oil vinaigrette
Angebratener Thunfisch mit schwarzem Sesam 39 pikantes Chutney von Pomelo, bunten Tomaten und grünem Kardamom Tuna tataki with black sesame, chutney of pomelo, tomatoes and green cardamom
Mariniertes Randencarpaccio 34 Tatar von grünem Apfel, Radieschen, Crème Fraîche und Meerrettich Marinated beet-root carpaccio tartar of green apples, radish, crème fraîche and horseradish



Pöstli Restaurant

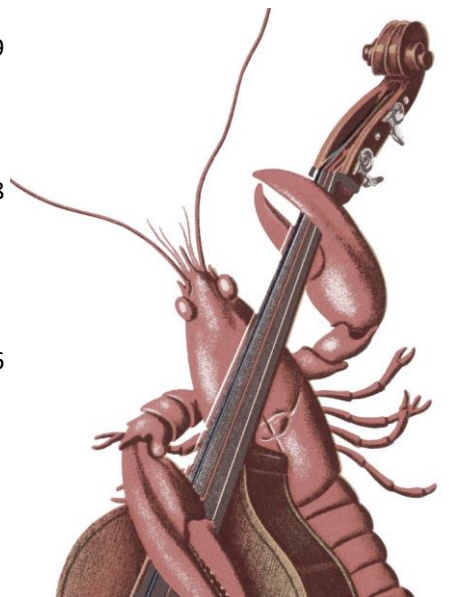
KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Hausgemachte Suppen **Homemade Soups**

Ochsentea mit Porto und eigenem Ravioli Beef tea with Porto and oxtail ravioli	17
Bergkartoffel Süppchen mit Piemonter Trüffel Mountain potato soup with Piemont truffles	19
Tomatensuppe mit Basilikum Tomato soup with basil	16
Flammierte Hummersuppe mit Einlage Flamed lobster soup	22

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

Gebratener Steinbutt mit Beluga Linsen Sellerieapfelpüree und Chorizo Roasted turbot with Beluga lentils celery-apple puree and chorizo	63
Gebratener Wolfsbarsch mit Granatapfel Risotto, Winterspinat und Tanduri Masala Roasted sea bass with pomegranate risotto winter spinach and Tandoori Masala	65
DOVER Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat Grilled Dover sole, Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach	69
„HOMARD THERMIDOR“ Gratin von kanadischem Hummer und grünem Spargel, Perlen von der Urkartoffel „Lobster Thermidor“ Gratin of Canadian lobster and green asparagus, potato beads	68
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	56
KALBSGESCHNETZELTES nach Zürcher Art, Butterrösti Thin sliced veal „Zurich“ style with butter rösti	47
WIENERSCHNITZEL vom Bündner Kalb, Röstkartoffeln grüne Bohnen mit Pinienkernen und Amalfi Zitrone, Preiselbeeren Escalope Vienna style of Grisons veal, roasted potatoes green beans with pine nuts and Amalfi lemon, cranberries	56



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Irishes Lammkarré mit Oliven- Kräuterbröseln
Bergkartoffeln und Ragout vom Mittelmeergemüse 59
Irish rack of lamb with olive-herb crumbs
mountain potatoes and ragout of Mediterranean vegetables

Sautierte RINDSFILETWÜRFEL an pikanter Estragon-Senfsauce
Fettuccine und sautierte Zucchetti 54
Sautéed diced fillet of beef, tarragon-mustard sauce
Fettuccine and sautéed zucchini

“ROSSINI”
Rindsfilet und gebratenes Gänseleberschnitzel
Trüffeljus, Kartoffel- Nussbutterpüree 69
“ROSSINI”
Beef fillet and roasted goose liver escalope
truffle gravy, potato nut-butter puree

Vegetarian Vegetarian

Ravioli von Büffel Mozzarella mit grünen Spargeln und gehobeltem Trüffel 54
Ravioli of buffalo mozzarella with green asparagus and chipped truffles

Carnaroli Risotto mit dicken Bohnen
Tomaten, Artischocken und Taggiasca Oliven 39
Carnaroli risotto with thick beans, tomatoes, artichokes and Taggiasca olives

ab 2 Personen Minimum 2 persons

“CHÂTEAU BRIAND”
Rindsfilet im Ganzen gebraten, Sauce Béarnaise
(35 Minuten Zubereitungszeit) pro Person / per person 69
Beef fillet with sauce Béarnaise
(Preparation time 35 minutes)

Beilagenauswahl:
Kartoffelgratin, Pommes Frites, Rösti, Reis
Choice of side dishes:
potato gratin, French fries, rösti, rice



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Desserts

Sweets

FRUCHTIG FRUITY

Halbgefrorenes von der Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss
Vanille (Milchblume) Glacé und Pekannuss Crumble 16
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 16
Cornets and fondant of Ivoire and Valrhona chocolate
pickled kumquats and iced turrón

VANILLE VANILLA

Klassische Crème Brûlée
mit Zitronen- Thymiangelacé 16
Classic crème brûlée
with lemon-thyme ice-cream

MOKKA MOCHA

Baiser Törtchen von weissem Mokkaeis
Cassis Feige und weisses Zimtstangen Espuma 16
Meringue tartlet of white mocha ice-cream
Cassis fig and white cinnamon foam

KÄSE CHEESE

Schweizer und internationaler Hart- und Weichkäse
mit Fruchtebrot, Trauben, Nüssen und Orangensenf 25
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)

pro Person 28
per person

