

Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Vorspeisen Starters

Winterliches SALATBOUQUET mit Avocado und Pinienkernen 14
Winter salad bouquet with avocado and pine nuts

Nüsslisalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln 14
Lamb's lettuce salad with egg and crisp diced bacon

HIRSCH DEER

Carpaccio vom angeräucherten Hirschrücken 36
mit Avocado, Wachtelei Spiegelei und Savora Senfsauce
Carpaccio of smoked deer
with avocado, fried quail egg and Savora mustard sauce

KALB VEAL

Tartar vom Bündner Milchkalb 39
grüne Kernbohne, Artischocken und Wintertrüffel
Tartar of Grisons veal, green kernel beans, artichokes and winter truffles

ENTE DUCK

Törtchen von Entenleber und gesalzener Japonais 39
Portweinsirup, Aprikosenchutney,
Tartlet of duck liver and salted japonais
port wine syrup, apricot chutney

MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

Sashimi von der Jakobsmuschel mit lauwarmen Südafrika Scampi 43
Citrus-Traubenkernöl-Vinaigrette
Sashimi of scallops with tepid south African scampi
citrus grape seed oil vinaigrette

THUNFISCH TUNA

Thunfisch Tataki 39
pikantes Chutney von bunten Tomaten
Mango und grünem Kardamom
Tuna tataki, tomato chutney, mango and green cardamom

VEGETARISCH VEGETARIAN

Marinierter Hokkaido Kürbis 35
Törtchen von Avocado und Apfel mit kleinem Kräutersalat
Marinated Hokkaido pumpkin
tartlet of avocado and apple with small herb salad

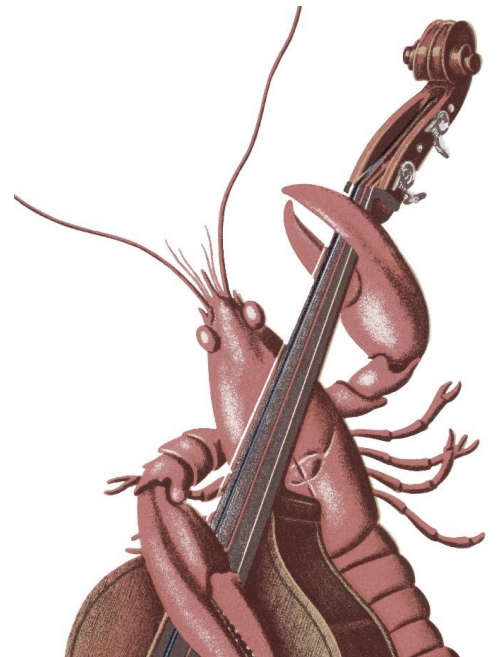


Hausgemachte Suppen *Homemade Soups*

Ochsentea mit Porto und eigenem Ravioli <i>Beef tea with Porto and oxtail ravioli</i>	18
Champagner Spargelsüppchen <i>Champagne asparagus soup</i>	18
Flammierte Hummersuppe mit Einlage <i>Flamed lobster soup</i>	24

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

STEINBUTT TURBOT Steinbuttmedaillon mit Beluga Linsen Staudensellerie- Apfelmus, Meerrettich und Chorizo <i>Roasted turbot with Beluga lentils celery-apple puree, horseradish and chorizo</i>	62
WOLFSBARSCH SEA BASS Gebratener Wolfsbarsch mit Granatapfel Risotto, Winterspinat, Tanduri Masala <i>Roasted sea bass with pomegranate risotto winter spinach, Tandoori Masala</i>	65
DOVER Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat <i>Grilled Dover sole Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach</i>	75



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

KALBSGESCHNETZELTES

nach Zürcher Art, Butterrösti

Thin sliced veal "Zurich" style with butter rösti

52

Sautierte RINDSFILETWÜRFEL

an pikanter Paprika- Senfsauce

Fettuccine und sautierte Zucchini

Sautéed diced fillet of beef, paprika-mustard sauce

Fettuccine and sautéed zucchini

56

KALB VEAL

Wienerschnitzel vom Bündner Kalb

Röstkartoffeln, grüne Bohnen mit Amalfi Zitrone, Preiselbeeren

Escalope Vienna style of Grisons veal

Roasted potatoes, green beans with Amalfi lemon, cranberries

59

LAMB LAMB

Tagliata vom Lamm mit Oliven- Kräuterbröseln

Filisurer-Röstkartoffeln, Ragout vom Mittelmeergemüse

Tagliata of lamb with olive-herb crumbs

roasted Filisur potatoes, ragout of Mediterranean vegetables

59

RIND BEEF

"Rossini"

Rindsfilet und gebratenes Gänseleberschnitzel

Trüffeljus, Kartoffelschaum

"Rossini"

Beef fillet and roasted goose liver escalope

truffle gravy, potato cream

72

VEGAN VEGAN

Carnaroli Risotto

mit Safran, dicke Bohnen, Artischocke,

Tomaten, Spargeln und Kräuterseitling

Carnaroli risotto

with saffron, thick beans, artichoke,

tomatoes, asparagus and herb oyster mushrooms

45



Desserts

Sweets

FRUCHTIG FRUITY

Mango Passionsfrucht Halbgefrorenes
marinierte Erdbeeren und Caramelrolle 18
Mango-passionfruit ice-parfait
marinated strawberries and caramel roll

SCHOKOLADE CHOCOLATE

Lauwarmer Schokolade Fondant
Zwetschgenkompott, Fior di Latte Glacé 17
Tepid chocolate fondant
plum compots and fior di latte ice-cream

VANILLE VANILLA

Klassische Crème Brûlée
Joghurtglace in der Knusperwaffel 16
Classic crème brûlée
with yoghourt ice-cream in a crisp waffer

MOKKA MOCHA

Angeschlagenes Mokkaglace 16
mit Bailey' s
Whipped mocha ice-cream
with Bailey' s

KÄSE CHEESE

Schweizer und internationaler Hart- und Weichkäse
mit Früchtebrot, Trauben, Nüssen und Orangensenf 24
Swiss and international cheese
with fruit bread, grapes, walnuts and orange mustard

