

## 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.

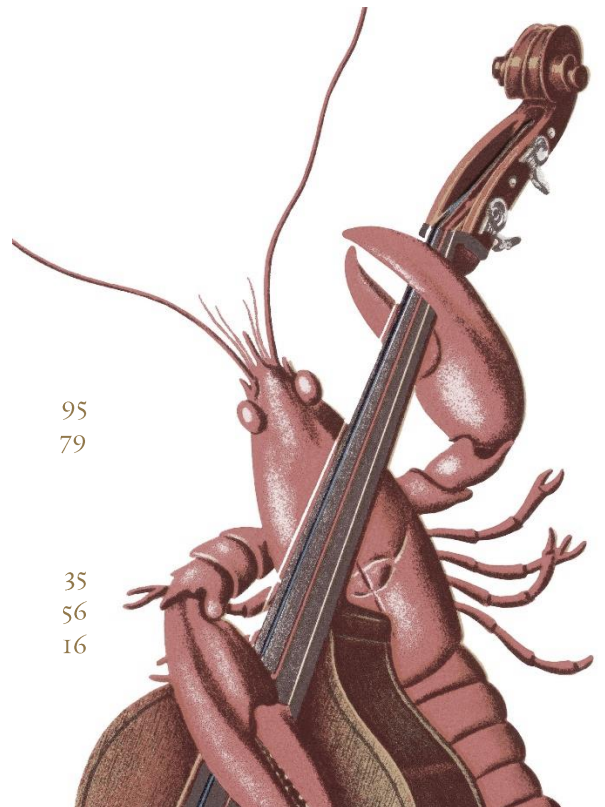
Please arrange your menu  
without looking at the prices!

### 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

Carpaccio vom angeräucherten Hirschrücken  
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  
grüne Kernbohne, Artischocken und Wintertrüffel  
Tartar of Grisons veal  
green kernel beans, artichokes and winter truffles

#### ENTE DUCK

Törtchen von Entenleber und Pumpernickel  
Vin Santo Sirup, süss- saurer Mango-Coulis  
Tartlet of duck liver and pumpernickel  
Vin Santo sirup, sweet-sour mango coulis

#### 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 lauwarmen Südafrika Scampi  
Orangen-Traubenkernöl-Vinaigrette  
Sashimi of scallops with tepid south African scampi  
orange-grape seed oil vinaigrette

#### THUNFISCH TUNA

Tataki Thunfisch mit schwarzem Sesam  
pikantes Chutney von bunten Tomaten,  
Mango und grünem Kardamom  
Tuna tataki with black sesame  
Tomato chutney, mango and green cardamom

#### VEGETARISCH VEGETARIAN

Törtchen von Avocado und grünem Apfel  
mit kleinem Kräutersalat  
Tartlette of avocado and green apples  
with small herb salad



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

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

### STEINBUTT TURBOT

Steinbuttmedaillon mit Beluga Linsen  
Sellerie-Apfelpüree, Meerrettich und Chorizo  
Champgnersauce  
Roasted turbot with Beluga lentils, celery-apple puree and chorizo  
Champagne sauce

### WOLFSBARSCH SEA BASS

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

### 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 Sauerkirschenconfit  
Polenta Steinpilztörtchen, Rosenkohlmus und Kastanien  
Roasted venison entrecôte with sour cherry confit  
polenta porcini mushroom tartlette, mush of Brussels sprouts and chestnuts

### LAMM LAMB

Irisches Lammkarré mit Oliven-Kräuterbröseln  
Filisurer-Röstkartoffeln und Ragout vom Mittelmeergemüse  
Irish rack of lamb with olive-herb crumbs  
roasted Filisur 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 geräucherter Ricotta mit grünen Spargeln und gehobeltem Trüffel  
Ravioli of smoked ricotta 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 Caramelrolle  
Ice-parfait of mango, passionfruit and coconut  
Vanilla (fior di latte) ice-cream and caramel roll

#### SCHOKOLADE CHOCOLATE

Spitz und Fondant von Ivoire und Valrhona Schokolade  
Zwergorangencoulis und Citronella Sorbet  
Cornets and fondant of Ivoire and Valrhona chocolate  
kumquat coulis and citronella sorbet

#### VANILLE VANILLA

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

#### MOKKA MOCHA

Baiser Törtchen von Edelkastanie  
Cassis Wildfeigen und weisses Zimtstangen Espuma  
Meringue tartlet of chestnuts  
Cassis fig 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

