

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)	105
2 Gang (Vorspeise, Hauptgericht)	90

EINZELAUSWAHL:

Vorspeisen	38
Hauptgerichte	60
Desserts	17

Dear guests

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

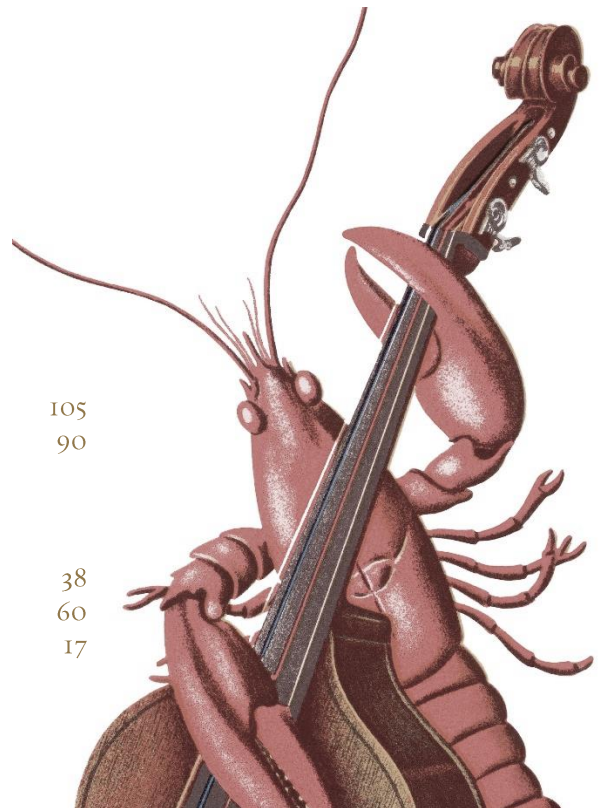
Please arrange your menu
without looking at the prices!

MENU:

3 course (Starter, Main dish, Dessert)	105
2 course (Starter, Main dish)	90

INDIVIDUAL SELECTION:

Starters	38
Main dishes	60
Desserts	17



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Vorspeisen

Starters

HIRSCH DEER

Carpaccio vom angeräucherten Hirsch
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 gesalzener Japonais
Portweinsirup, Aprikosenchutney
Tartlet of duck liver and salted japonais
port wine syrup, apricot chutney

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, lauwarmer Südafrika Scampi
Citrus-Traubenkernöl-Vinaigrette
Sashimi of scallops with tepid south African scampi
citrus grape seed oil vinaigrette

THUNFISCH TUNA

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

VEGETARISCH VEGETARIAN

Marinierter Hokkaido Kürbis
Törtchen von Avocado und Apfel
mit kleinem Kräutersalat
Marinated Hokkaido pumpkin
tartlet of avocado and apple
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
Staudensellerie- Apfelmus, Meerrettich und Chorizo
Roasted turbot with Beluga lentils
celery-apple puree, horseradish and chorizo

WOLFSBARSCH SEA BASS

Gebatener Wolfsbarsch mit Kürbis- Risotto,
Pak choi, Tandoori Masala
Roasted sea bass with pumpkin risotto
Pak choi, Tandoori Masala

KALB VEAL

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

REH VENISON

Rehentrecôte, Preiselbeeren
Steinpilz Bramata, Rosenkohl
Venison entrecôte, cranberries
porcini mushroom bramata, Brussels sprouts

LAMM LAMB

Irisches Lammkarré, Oliven-Kräuterbröseln
Filisurer-Schmelzkartoffeln, Ragout vom Mittelmeergemüse
Irish rack of lamb, olive-herb crumbs
Filisur potatoes, ragout of Mediterranean vegetables

RIND BEEF

“Rossini”
Rindsfilet und gebratenes Gänseleberschnitzel
Trüffeljus, Kartoffelschaum, Winterspinat
“Rossini”
Beef fillet and roasted goose liver escalope
truffle gravy, potato cream, winter spinach

VEGETARISCH VEGETARIAN

Ravioli von geräuchertem Ricotta mit grünen Spargeln, Artischocke und gehobeltem Trüffel
Ravioli of smoked ricotta with green asparagus, artichokes and chipped truffles



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Desserts

Sweets

FRUCHTIG FRUITY

Erdbeerbergamotte, Mango- Maracuja Halbgefrorenes
Mojito Sorbet
Strawberry bergamot, mango, maracuja ice-parfait
Vanilla (fior di latte) ice-cream

SCHOKOLADE CHOCOLATE

Fondant, Mousse und Sorbet
von der Valrhona und Yvoire Schokolade
Fondant, mousse and sorbet from
Valrhona and Yvoire chocolate

VANILLE VANILLA

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

KASTANIE CHESTNUTS

Kastanien Baiser Törtchen
Cassis Wildfeigen und weisse Zimtstangencrème
Meringue tartlet of chestnuts
cassis fig and white cinnamon cream

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 9
Supplement per person

