



PÖSTLI GRILL

VORSPEISEN

APPETISERS

ab 2 Personen MINIMUM 2 PERSONS

Vorspeisenvariation vom Chef Tomaten Büffel Mozzarella, Rindscarpaccio und Ceviche vom Thunfisch	pro Person	24
Appetizer variation from the chef Tomato Buffalo mozzarella, beef carpaccio and tuna ceviche	per person	
Gemischter Tagessalat in der Schüssel 		11
Mixed salad in a bowl		
Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen 		13
Romaine lettuce salad with avocado, tomatoes and pumpkin seeds		
Nüsslisalat 		11
Lamb's lettuce salad		
-mit Ei		12
-with egg		
-mit Ei und Speck		14
-with egg and bacon		
Serrano Schinken auf Tomatenbrot		16
Serrano ham on tomato bread		
Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl		20
Beef carpaccio with crème fraîche shallots Macadamia nuts and smoked oil		
Ceviche mit Mango, Gurke, Cashew Kernen und Koriander 		15
Ceviche with mango, cucumber, cashew kernels and cilantro		
-Thunfisch		23
-with tuna		
Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli		24
Tepid octopus with hummus and smoked sweet peppers and Aioli		
Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten mit Gurken, rote Zwiebeln und Kräuter		16
Belly of beer marinated pork, crispy roasted with cucumber, red onions and herbs		

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

All prices in Swiss Francs inclusive of value added tax

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen
For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff



PÖSTLI GRILL



SUPPEN

SOUPS

Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuterpfannkuchen Bouillon of prime boiled beef with stripes of pancakes	12
Mediterrane Grillgemüsesuppe mit Knoblauchcroûtons Mediterranean grill vegetable soup with garlic croûtons	12
Kartoffel- Zwiebelsuppe mit Rauchspeck Potato-onion soup with smoked bacon	13

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Törtchen von grillierter Aubergine, Tomaten, Zucchetti, Paprika, Taggiasca Oliven, geschmolzenem Mozzarella  Tartlette of grilled eggplant, tomatoes, zucchini, paprika Taggiasca olives and melted mozzarella	23
Tempura von Saisongemüse mit Guacamole und Sauerrahm  Tempura of seasonal vegetables with guacamole and sour-cream	23

FISCH UND KRUSTENTIERE

FISH AND SEAFOOD

Jumbo Riesencrevetten in der Schale 300g Jumbo shrimps grilled in the shell 300g	49
Ganze Goldbrasse gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern ohne Gräten Hole guilthead seabream stuffed with spring onions and herbs without bones	38
Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200g Grilled tuna with home-made herb oil 200g	45
Mittelmeer Wolfsbarschfilet entgrätet, 200g Mediterranean fillet of sea bass without bones 200g	49

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

All prices in Swiss Francs inclusive of value added tax

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen
For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff



PÖSTLI GRILL

FLEISCH

MEAT

Glasierte Spareribs mit Räuchermandeln 450g Glazed spareribs with smoked almonds 450g	39
Prime Hereford Rindsfilet 150g /200g /300g Prime Herford beef fillet 150g / 200g / 300g	47 / 57 / 77
Prime Hereford Rindsentrecôte 200g / 300g Prime Herford beef entrecôte 200g / 300g	49 / 69
Hereford Rib Eye 250g Herford Rib Eye	52
Swiss Prime Rindskotelette 500g Swiss prime beef cutlet	69
Kalbpaillard 180g Veal paillard 180g	42
Swiss Prime Kalbskotelette 300g Swiss prime veal cutlet	57
Lammkotelette Slaney mit Pfeffer und Kräuterbrösel 300g Lamb chops Slaney with pepper and herb crumbs 300g	51
Wandler Bierschweinkotelette 300g Beer pork chop 300g	38
Rheintaler Freiland Pouletbrust mit Kräutertomaten und Taggiasca Oliven Rheintal chicken breast with herb tomatoes and Taggiasca olives	32

Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen
eine Kartoffelbeilage und eine Sauce nach Wahl

With the fish- and meat dishes

with serve a potato side and a sauce at your choice

Garstufen für Rind und Lamm

Cooking of beef and lamb

Bleu	Blutig
Saignant	Halb
À point	Rosa - $\frac{3}{4}$
Biencuit	Durch

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

All prices in Swiss Francs inclusive of value added tax

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen

For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff



PÖSTLI GRILL

BEILAGEN

6

SIDES

**Pikante Jumbo Kartoffelsticks
mit Topinambur Chips**

Jumbo potato sticks
with topinambur chips

Kartoffel- Nussbutterpüree

Potato- walnut butter puree

Baked Potato mit Sauerrahm

Baked potato with sour-cream

Pommes Frites

French fries

**Grüne Bohnen mit Kapern
und Amalfi Zitrone**

Green beans with capers
and Amalfi lemon

**Blattspinat mit Rosinen,
Chili und Erdnüssen**

Leaf spinach with raisins, chili and
peanuts

Pok Choi mit Shiitakes

und Soja- Sesamvinaigrette

Pok choi with shiitakes
and soy-sesame vinaigrette

Kabis- Mangosalat

Cabbage-mango salad

Randen- Meerrettichsalat

Beetroot-horseradish salad

SAUCEN

3

SAUCES

Pikante Paprikakräuterbutter

Spicy paprika butter

Meerrettich,

Erdnuss- Zwiebelsauce

Horseradish, peanut-onion sauce

Périgord Trüffelsauce

Périgord truffle sauce

Grüne Pfeffer- Cognacsauce

Green pepper Cognac sauce

Chimichurri Hollandaise

Chimichurri Hollandaise

Mango- Sesam Chili Chutney

Mango-sesame chili chutney

Balsamico- Honigzwiebel

Balsamico-honey onion

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

All prices in Swiss Francs inclusive of value added tax

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen

For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff