PÖSTLI GRILL

VORSPEISEN
APPETISERS

ab 2 Personen

Gemischter Tagessalat in der Schüssel Mixed salad in a bowl	pro Person per person	11
Vorspeisenvariation vom Chef Tomaten Büffel Mozzarella, Rindscarpaccio und Ceviche vom Thunfisch Appetizer variation from the chef Tomato Buffalo mozzarella, beef carpaccio and tuna ceviche	pro Person per person	22
Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen Romaine lettuce salad with avocado, tomatoes and pumpkin seeds		13
Nüsslisalat Lamb's lettuce salad		11
-mit Ei -with egg		12
-mit Ei und Speck -with egg and bacon		14
Serrano Schinken auf Tomatenbrot Serrano ham on tomato bread		15
Rindscarpaccio mit Crème Fraîche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl Beef carpaccio with crème fraîche shallots Macadamia nuts and smoked oil		24
Ceviche mit Mango, Gurke, Cashew Kernen und Koriander Ceviche with mango, cucumber, cashew kernels and cilantro		15
-Thunfisch -with tuna		25
Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli Tepid octopus with hummus and smoked sweet peppers and Aioli		22
Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten mit Gurken, rote Zwiebeln und Kräuter Belly of beer marinated pork, crispy roasted with cucumber, red onions and herbs		16

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

Pikanter Schaschlik von Mediterranem Gemüse auf Kichererbsenpüree Schaschlik of mediterranean vegetables on chick-pea puree	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	48
Ganze Goldbrasse gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern ohne Gräten Hole guilthead seabream stuffed with spring onions and herbs without bones	39
Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200g Grilled tuna with home-made herb oil 200g	42
Mittelmeer Wolfsbarschfilet entgrätet,200g Mediterranean fillet of sea bass without bones 200g	48

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 Rindfilet 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
Kalbspaillard 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	49
Wandler Bierschweinkotelette 300g Beer pork chop 300g	37
Rheintaler Freiland Pouletbrust mit Kräutertomaten und Taggiasca Oliven Rheintal chicken breast with herb tomatoes and Taggiasca olives	31

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 - ¾
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

Erdnuss- Zwiebelsauce
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