



PÖSTLI GRILL

VORSPEISEN APPETISERS

Büffel Burrata frische und getrocknete Tomaten, Ligurischer Basilikum, Olivenöl Buffalo burrata fresh and sun-dried tomatoes, Liguria basil, Organic olive oil	26
Rindscarpaccio Rucola, Tomaten, Oliven, Manchego Käse, Senf Dressing Beef carpaccio rucola, tomatoes, olives, Manchego cheese and mustard dressing	28
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalb, Thunfischsauce, Kapern, Wachtelei, Parmesan Vitello Tonnato sliced roast Swiss veal, tuna emulsion, capers, quail egg, parmesan	28
Thunfisch Tacos Guacamole, Straciatella, frischer Chili und Schnittlauch Tuna Tacos, guacamole, straciatella, fresh chili and chives	32
Ceviche vom Tagesfisch "Peruanische Art". Chilli, Koriander, Limette, Süsskartoffel Ceviche from the fish of the day "Peruvian style", chili pepper, coriander, lime, sweet potato	34

SALATE SALADS



Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons, French Dressing Lamb's lettuce salad with egg, bacon, croutons, French dressing	18
Gemischter Salat Winterblätter, Karotten, Peperoni, Radieschen, Fenchel, Tomaten Mixed salad winter leaves, carrots, peppers, radishes, fennel, tomatoes	16
Tomaten Salat, frische und getrocknete Tomaten, Basilikum, Koriander, rote Zwiebeln Tomato Salad, fresh and dry tomatoes, basil, cilantro, red onions	15





PÖSTLI GRILL


SUPPEN SOUPS

Hirsch Consomme mit Steinpilz Raviolini und Portwein
Beef consomme with ceps Raviolini and Port Wine

18

Tigergarnelen Bisque
Romanesco, Shiitake und Koriander
Tiger shrimps bisque
romanesco, shiitake and cilantro

20

Minestrone Genovese 
Ligurisches Basilikum Pesto und Croutons
Minestrone Genovese
Ligurian basil pesto and croutons

18



VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Warmer Couscous
saisonales Gemüse, gebratener Knoblauch, Koriander und Rosinen
Warm couscous
seasons vegetables, fried garlic, coriander and raisins

32

Rotes Thai Curry
gebratenes asiatisches Gemüse und Basmati Reis
Red Tai curry
pan fried Asian vegetables and Basmati rice

34

FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD



Goldbrasse Steak
Knoblauch und Chili Citronette
Steak of seabream
garlic and chili citronette

62

Schwarzer Kabeljau mariniert mit Limette
Chimichurri Sauce
Lime-marinated black cod
chimichurri sauce

67



PÖSTLI GRILL

FLEISCH MEAT

Argentinisches Black Angus Rindsfilet 200 g / 300 g
Argentinian Black Angus beef tenderloin 200 g / 300 g

65 / 85

Argentinisches Black Angus Rindsentrecôte 200 g / 300 g
Argentinian Black Angus beef entrecôte 200 g / 300 g

56 / 74

Argentinisches Black Angus Rib Eye 300 g
Argentinian Black Angus Rib Eye 300 g

65

Swiss Prime Rindskotelett 600 g
Swiss prime beef côte de boeuf 600 g

83

Swiss Prime Kalbssteak 250 g
Swiss prime veak steak 250 g

65

Australische Lammkoteletten 300 g
Australian lamb chops 300 g

64

Swiss BBQ Spareribs 500 g
Swiss BBQ pork ribs 500 g

45

Würziges Freiland Huhn 500 g
Spice free range baby chicken 500 g

40



**Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen
eine Kartoffelbeilage und eine Sauce nach Wahl**
With the fish- and meat dishes we serve a potato side
and one homemade sauce of your choice



PÖSTLI GRILL



BEILAGEN SIDES

Pommes Frites French fries	8
Baked Potato Baked potato	8
Grilliertes Gemüse Grilled vegetables	10
Gedämpfter Knoblauch Spinat Fried garlic spinach	10
Basilikum Ratatouille Basil ratatouille	10
Gemischter Salat Mixed salad	10

SAUCEN SAUCES CHF 5

Béarnaise Sauce Béarnaise sauce
Chimichurri Sauce Chimichurri sauce
Schwarze Pfeffer Sauce Black pepper sauce
Frische scharfe Chili Sauce Fresh hot chili sauce
Pikante Paprika und Kräuterbutter Spice paprika and herbs butter

GARSTUFEN FÜR RIND COOKING OF BEEF

Raw	Stark blutig
Rare	Blutig
Medium rare	Rosa - $\frac{3}{4}$
Medium	Halb gebraten
Well done	Durch

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

Show your memories on:



facebook/morosanihotels



Instagram/morosanihotels

