

Menüvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 20 Personen / as from 20 people



PÖSTLI GRILL

Das Konzept: Family Style

The Concept: Family Style

Alle bedienen sich an den aufgetischten Leckereien - dies ist die Grundidee beim Family Style Dining. Das Konzept im Pöstli GRILL ist ein interaktives Erlebnis für kulinarische Geniesser und verspricht eine besondere und ungezwungene Atmosphäre. Von der Show Küche (Grill) aus können auch die Gäste die Entstehung der Gerichte mitverfolgen.

Everyone uses the served treats - this is the basic idea of Family Style Dining. The concept at Pöstli GRILL is an interactive experience for culinary connoisseurs and promises a special and informal atmosphere. From the Show kitchen (grill), guests can also follow the development of the dishes

Bitte wählen Sie DREI Gerichte zum Teilen aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose THREE dishes to share from the selection below:

| VORSPEISEN / APPETIZERS | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulphates |
|--|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| Gemischter Tagessalat in der Schüssel Mixed salad in a bowl | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Tomaten Salat, frische und getrocknete Tomaten, Basilikum, Koriander, rote Zwiebeln Tomato Salad, fresh and dry tomatoes, basil, cilantro, red onions | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Rindscarpaccio, Rucola, Tomaten, Oliven und Mancego Käse Beef carpaccio, rucola, tomatoes, olives and Mancego cheese | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Morosani Toast Tartar, Kapern, Zwiebeln, frischer Chili, Limette, dunkler Rum, Extra Virgin Öl Morosani Toast Tartar, capers, onion, fresh chilly, lime, dark rum, extra virgin oil | | | | | | ✓ | | |
| Provoleta Argentina Paprika, Auberginen, Tomaten und geschmolzener Provolone Provoleta Argentina peppers, aubergines, tomatoes and melted Provolone | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Thunfisch Tacos, Guacamole, Stracciatella, frischer Chili und Schnittlauch Tuna Tacos, guacamole, stracciatella, fresh chilli and chives | | | | | | ✓ | ✓ | |
| Nüsslissalat mit Ei, Speck, Croutons, French Dressing Lamb's lettuce salad with egg, bacon, croutons, French dressing | | | | | | ✓ | ✓ | |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH

Menuvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 20 Personen / as from 20 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

| HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulfates |
|--|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Warmer Couscous, saisonales Gemüse, gebratener Knoblauch, Koriander und Rosinen Warm couscous, seasons vegetables, fried garlic, coriander and raisins | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Beyond plant-based Burger, Salat, Tomaten, Essiggurke und vegane Mayonnaise Beyond plant-based burger, lettuce, tomato, pickled cucumber and vegan mayonnaise | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| BBQ Lachs, frische scharfe Chili Sauce BBQ Salmon, fresh hot chili sauce | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Rindsfilet (200g) Hereford beef fillet (200g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Rib Eye (250g) Hereford Rib Eye (250g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Entrecôte (200g) Hereford Entrecôte (200g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Die Fleisch- und Fischhauptgänge werden mit folgenden Beilagen und Saucen serviert
The meat and fish main courses come with the following side dishes and sauces.

BEILAGEN / SIDES:

Tomaten mit roten Zwiebeln / Tomato and red onions
Pommes Frites / French fries
Baked Potato / Baked potato
Kartoffel Kroketten / Potato croquettes
Grilliertes Gemüse / Grilled vegetables
Gedämpfter Spinat / Steamed spinach
Basilikum Ratatouille / Basil ratatouille

SAUCEN / SAUCES

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH

Menüvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 20 Personen / as from 20 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

| DESSERTS / SWEETS | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulfates |
|--|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Wilde Beeren Meringue, Maracuja Sauce und Mango Sorbet Wild berries Pavlova, maracuja sauce and mango sorbet | ✓ | | | | ✓ | | | ✓ |
| New York Cheesecake, Erdbeer Sorbet und Vanille Sauce New York cheesecake, strawberry sorbet and vanilla sauce | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ananas Carpaccio, mariniertes Ingwer und Limetten Sorbet Pineapple carpaccio, marinated ginger and lime sorbet | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Braune Schokolade Profiterols, weisse Schokolade Crème gesalzene Haselnüsse Dark chocolate profiteroles, white chocolate cream and salted hazelnuts | ✓ | | | | | ✓ | | ✓ |

2-Gang Auswahl CHF 82 PP (mit Filet CHF 89) // (vegetarisch CHF 64 PP)

2-course selection CHF 82 PP (with fillet CHF 89) // (vegetarian CHF 64 PP)

3-Gang Auswahl CHF 92 PP (mit Filet CHF 99) // (vegetarisch CHF 74 PP)

3-course selection CHF 92 PP (with fillet CHF 99) // (vegetarian CHF 74 PP)

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 . CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 . EMAIL: reservations@morosani.ch . MOROSANI.CH