



Pöstli Restaurant

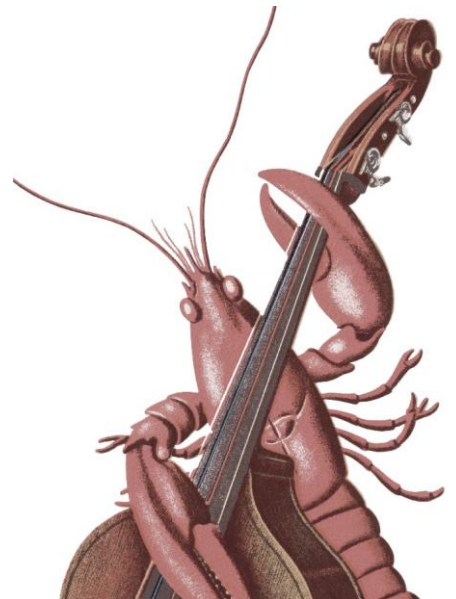
KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Vorspeisen Starters

Austern Fine de Claire mit Pumpernickel Brot und Eschalotten Essig	pro Stück	7
Oyster Fine de Claire pumpernickel bread and shallot vinegar	per Piece	
Thunfisch Tartar Guacamole und Teriyaki Tuna tartar, guacamole and Teriyaki		38
Ceviche vom Lachs und Amberjack Süßkartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Jalapeños und Koriander Salmon & amberjack ceviche sweet potatoes, tomatoes, red onions, jalapeños and cilantro		42
Foie Gras Terrine Périgourdine grüner Bohnen Salat, Winterblätter, Olivenöl, Essig und schwarzer Trüffel Foie Gras terrine Périgourdine green bean salad, winter leaves, organic olive oil, wine vinegar and black truffle		45
Focaccia mit Büffel Mozzarella frische und Sonnen getrocknete Tomaten Taggiasca Oliven, Basilikum und Evo Öl Focaccia and buffalo mozzarella fresh and sun dried tomatoes, olive taggiasche, basil and oil Evo		29
VEGAN VEGAN  Provenzalisches Gemüse Törtchen Aubergine, Tomaten, Zucchini, Kürbis, Sellerie und schwarzer Trüffel Provençe vegetable tartlet, eggplant, tomatoes, zucchini, pumpkin celery and black truffles		29

SUPPEN Soups

Hirsch Consommé mit Steinpilz Raviolini Deer consommé with porcini mushroom raviolini	19
Tigergarnelen Bisque Romanesco Kraut und Shiitake Tiger schrimps bisque, romanesco cabbage and shiitakes	24
VEGAN VEGAN  Minestrone Genovese Ligurisches Basilikum Pesto und Croûtons Minestrone Genovese, Ligurian basil pesto and croûtons	18



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

Pasta und Risotto

Pasta and risotto

Pappardelle mit Rindsragout und Steinpilze Pappardelle with beef ragout and porcini mushrooms	34
Tigergarnelen Tagliolini Sherry Tomaten, Knoblauch, Chili Schote und Basilikum Tiger shrimps tagliolini cherry tomatoes, garlic, chili pepper and basil	42
Paccheri Artischocken und Bottarga Paccheri artichokes and bottarga	36
VEGAN VEGAN  Risotto Carnaroli grüner Spargeln, Extra Virgin Olivenöl WinterTrüffel Risotto Carnaroli green asparagus, extra virgin olive oil winter truffle	39

Im Anschluss vom Meer

To follow from the sea

Grillierter schwarzer Kabeljau mit grünen Bohnen, getrockneten Tomaten und Taggiasca Oliven in gerösteter Sauce Grilled black cod with green beans, dried tomatoes taggiasca olives in roast sauce	61
Gambas à la Plancha Marokkanisches Couscous, gebratener Spinat und Chimichurri Sauce Gambas à la Plancha Moroccan couscous, fried spinach and Chimichurri Sauce	61



Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

und vom Land and from the land

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignons und Rösti
Zurich style veal emincé, champignons and rösti 52

Rindsfilet Mignon, glasierte Zwiebeln, Kartoffelgratin und Trüffel Sauce
Beef fillet mignon, glazed onions, potato gratin and truffle sauce 76

Das klassische Wienerschnitzel
Pommes Frites, grüne Bohnen, Amalfi Zitrone, Preiselbeeren
Classic escalope Vienna style 59
French fries, green beans, Amalfi lemon, cranberries

VEGAN VEGAN



Rotes Thai Curry
mit Basmati Reis 39
Red Thai curry
with Basmati rice



ab 2 Personen

MINIMUM 2 PERSONS

“LOUP DE MEREN CROÛTE DE SEL”

Wolfsbarsch in der Salzkruste (1200g) pro Person / per person 75
mit Saisongemüse, Basmati Reis
Mediterrane Sauce
(45 Minuten Zubereitungszeit)
Sea bass in salt crust (1200g)
with season's vegetables, Basmati rice, Mediterranean sauce
(Preparation time 45 minutes)

“CHÂTEAU BRIAND”

Rindsfilet (500g) im Ganzen gebraten pro Person / per person 75
geröstete Kartoffeln, saisonales Gemüse und Sauce Béarnaise
(35 Minuten Zubereitungszeit)
Grilled beef tenderloin (500 g)
with roasted potatoes, season's vegetables, Béarnaise sauce
(Preparation time 35 minutes)

Desserts Sweets

Mille Feuille Erdbeeren, Mascarpone Crème, Mango Sorbet Mille feuille strawberries, mascarpone cream, mango sorbet	18	
Crème Brûlée parfümiert mit Vanille und Rosmarin, Old Style Cantucci Crème Brûlée scent of vanilla and rosemary, old style Cantucci	16	
Ananas Carpaccio marinierter Ingwer, Minze und Limonen Sorbet Pineapple Carpaccio marinated ginger, mint and lime sorbet	16	
Schokolade Absoute Variation von drei verschiedenen Schweizer Schokoladen Chocolate Absoute variation in three consistances of Swiss chocolate	19	
Mango Soufflé (ab 2 Personen) mit Sorbet und Passionsfrucht (20 Minuten Zubereitungszeit) Mango Souffle (min. 2 persons) his own sorbet and passion fruit (Preparation time 20 minutes)	pro Person	20
	per Person	



Am Tisch flambiert flamed at the table

Crêpes Suzette mit Vanilleglacé (ab 2 Personen) Crêpes Suzette with vanilla ice-cream (min. 2 persons)	pro Person per Person	21
Hausgemachtes Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Pistazie, Mandarine, Limette, Mango, Erdbeer Home- made Ice-Cream and Sorbets vanilla, chocolate, pistachio, mandarin, lime, mango, strawberries	pro Kugel (per scoop)	4
Auswahl von regionalen Käsesorten, Berghonig und Orangensenf Selection of Local Cheese, mountain honey, and orange mustard		18