



PÖSTLI GRILL

## VORSPEISEN APPETISERS

Büffel Burrata 25  
mit frischen und getrockneten Tomaten  
Ligurisches Basilikum, Olivenöl 🍷🌿  
Buffalo burrata  
fresh and sun-dried tomatoes, Liguria basil, Organic olive oil

Rindscarpaccio 28  
mit Crème Fraîche, Eschalotten  
Macadamia Nüssen und Räucheröl 🍷  
Beef carpaccio  
With crème fraiche, shallots, Macadamia nuts and smoked oil

Ceviche mit Mango, Gurken, Cashew Kernen und Koriander 🍷🌿 19  
Ceviche with mango, cucumber, Cashew kernels and cilantro  
-mit Thunfisch 29  
-with tuna

Gebratener Oktopus mit Büffel-Straciatella 29  
und getrockneten Kirschtomaten 🍷  
fried octopus with Buffalo straciatella and dry tomatoes

## SALATE SALADS

Nüsslissalat 🌿 12  
Lamb's lettuce salad  
-mit Ei 14  
-with egg  
-mit Ei und Speck 🍷 16  
-with egg and bacon

Gemischter Tagessalat in der Schüssel 🍷🌿 14  
Mixed salad in a bowl

Romana Salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen 🍷🌿 16  
Romaine lettuce salad with avocado,  
tomatoes and pumpkin seeds



25

28

19

29

29

12

14

16

14

16





## SUPPEN SOUPS

Rinder Consommé mit Brasato-Tortelli double beef broth, tortellini with braised beef	18
Klassische Hummer bisque mit eigener Einlage, Zitronengras, Zwiebeln und Romanesco 🍷 Classic lobster bisque with lemongrass onions and romanesco	24
Bündner Gerstensuppe mit luftgetrocknetem Fleisch Grison barley soup with air dried meat	14

## VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Törtchen von gegrillter Aubergine, Tomaten, Zucchini, Paprika, Hummus, Taggiasca Oliven, Mozzarella 🍷🌱 Tartelette of grilled eggplant, tomatoes, zucchini, peppers Taggiasca olives and melted mozzarella	25
Tempura von Saisongemüse mit Guacamole und Sauerrahm 🌱 Tempura of seasonal vegetables with guacamole and sour cream	28



PÖSTLI GRILL



## FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD

Steak von der Goldbrasse mit mediterraner Sauce Steak of seabream with Mediterranean sauce	44
Angrillierter Thunfisch an hausgemachtem Kräuteröl 200 g Grilled tuna on homemade herbs oil 200 g	54

## FLEISCH MEAT

Argentinisches Black Angus Rindsfilet 200 g / 300 g Argentinian Black Angus beef tenderloin 200 g / 300 g	64 / 84
Argentinisches Black Angus Rindsentrecôte 200 g / 300 g Argentinian Black Angus beef entrecôte 200 g / 300 g	59 / 75
Argentinisches Black Angus Rib Eye 250 g Argentinian Black Angus Rib Eye 250 g	59
Für 2 Personen / for 2 persons Tomahawk Steak 1kg Tomahawk steak 1kg	pro Person 75 per person
Kalbspallard 200 g Veal paillard 200g	61
Lammkoteletten mit Pfeffer und Kräuterbrösel 300 g lamb chops with pepper and herb crumbs 300 g	64
Swiss BBQ Spareribs 500 g Swiss BBQ pork ribs 500 g	48
Würziges Freiland Grillküken mariniert in Joghurt 500 g Spicy free range baby chicken marinated in yogurt 500g	40



Tagesangebot von Edelfleischstücken auf der Grill Tafel  
Daily meat specials on Grill Blackboard

**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

CHF 8

Pommes Frites  
French fries

Baked Potato mit Sauerrahm  
Baked potato with sour cream

Kartoffelpüree mit Nussbutter  
Mashed potatoes with nut butter

Pöstli Ratatouille  
Pöstli rataouille

Pikanter Texanischer Bohneneintopf  
Texan spicy bean stew

Grilliertes Gemüse  
Grilled vegetables



### SAUCEN SAUCES

CHF 4

Béarnaise Sauce  
Béarnaise sauce

Chimichurri Sauce  
Chimichurri sauce

Trüffelcrème Sauce  
Truffle crème sauce

Scharfe Chili Sauce  
Hot chili sauce

Pikante Paprika-Kräuterbutter  
Spicy paprika-herb butter

Mango-Sesam Chili Chutney  
Mango-sesame chili chutney



### GARSTUFEN FÜR RIND COOKING OF BEEF

Raw  
Rare  
Medium rare  
Medium  
Well done

Stark blutig  
Blutig  
Rosa -  $\frac{3}{4}$   
Halb gebraten  
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

