

# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## VORSPEISEN Starters

Grüner Blattsalat  	13
Lettuce salad	
Gemischter Salat  	15
Mixed salad	
Nüsslisalat mit Ei 	17
Lamb`s lettuce salad with egg	
Pöstli Crevetten-Cocktail	29
Pöstli Shrimp cocktail	
Rösti mit hausgemachtem Graved Lachs und Oona Caviar 	39
Rösti with homemade Graved salmon and Oona caviar	
Geräuchertes Hirschtatar mit Cannoli di Brise und Preiselbeeren	36
smoked deer tartare with Cannoli di Brise and cranberries	
Rindscarpaccio mit Parmesan Crème und Sprossen 	36
beef carpaccio mit parmesan cream and sprout salad	
Rucolasalat mit Pilzen, Avocado und Walnüssen  	19
rocket salad with mushrooms, avocado and walnuts	



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## SUPPE Soups

Rinder Consommé  
mit Brasato Tortelli  
Double beef consommé  
with Brasato-tortelli 19

Bündner Weinschaumsüppchen  
mit Schnittlauch und Schwarzbrot-Thymian Croutons   
Grisons wine soup with chives and brown bread-thyme croutons 18

Klassische Hummer bisque  
mit eigener Einlage, Zwiebeln, Zitronengras, Romanesco  
Classic lobster bisque with its own addition, onions, lemongrass, romanesco 25

## VEGETARISCH/VEGAN Vegetarian/vegan

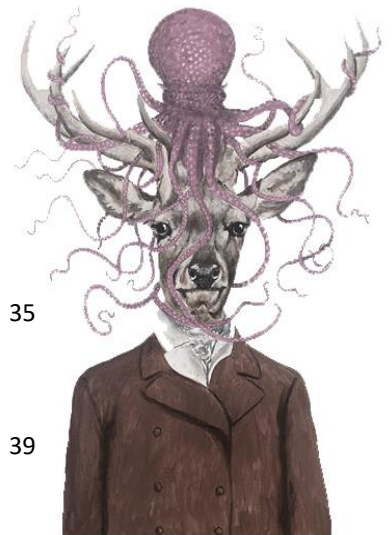
Gegrillter Kürbis mit Trüffel, Grünkohl und Gemüsejus   
grilled pumpkin with truffle, kale and vegetables jus 35

Safranrisotto mit winterlichem Ofengemüse   
Saffron risotto with winter oven vegetables 39

## VOM MEER From sea

Steinbuttfilet  
mit Safran-Fenchelrisotto und Pernodschaum   
turbot fillet with saffron risotto and Pernod foam 73

Seezungenfilet  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat  
Sole fillet with boiled potatoes and leaf spinach 75




# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## VOM LAND From land

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butter Rösti 57  
Zurich style veal emincé with butter rösti

Wiener Schnitzel vom Weide Kalb 59  
mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse  
veal escalope Viennese style  
with fried potatoes and seasonal vegetables

Zarte Kalbsleberli nach venezianischer Art 55  
mit Zwiebeln und Butter Rösti   
liver of veal Venetian style  
with onions and butter rösti

Rindsentrecôte Café de Paris 65  
mit Pommes Frites und saisonales Gemüse   
beef entrecôte café de paris  
with French fries and seasonal vegetables

Rinds-Tournedos "Rossini" 79  
mit Madeira Reduktion, gebratene Gänseleber,  
frischeTrüffel, Brioche und Blattspinat  
beef-tournedos "Rossini"  
with Madeira reduction, fried goose liver, truffle, brioches and leaf spinach

Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle 62  
beef fillet gulasch stroganoff with tagliatelle

Mariniertes Hühnchen 48  
mit Pommes Frites   
Chicken marinated  
with French fries





# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## Desserts Sweets

Crème Brûlée  
parfümiert mit Vanille  
Crème Brûlée  
scent of vanilla

14

Ananas Carpaccio  
marinierter Ingwer, Minze und Limonen Sorbet    
Pineapple Carpaccio  
marinated ginger, mint and lime sorbet

15

New York Cheesecake  
mit Erdbeersorbet und Vanillesauce  
New York Cheesecake  
with strawberry sorbet and vanilla sauce

15

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel  
Vanille, Schokolade, Pistazie,  
Mandarine, Limette, Mango, Erdbeer  
Home- made Ice-Cream and Sorbet per scoop  
vanilla, chocolate, pistachio,  
mandarin, lime, mango, strawberries

4

Auswahl von regionalen Käsesorten  
mit Fruchtebrot, Berghonig und Orangensenf  
Selection of Local Cheese  
with fruit bread, mountain honey, and orange mustard

18

