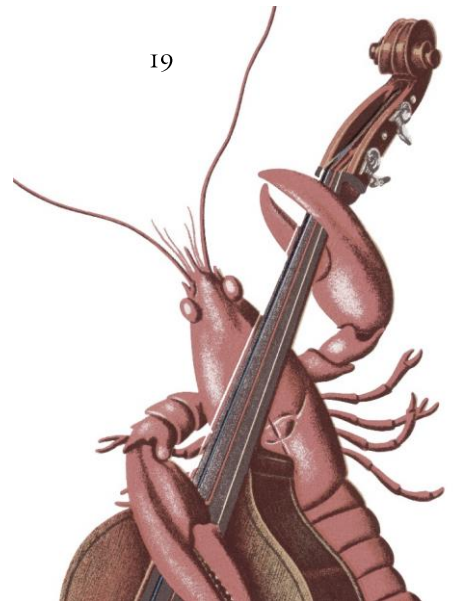


# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## VORSPEISEN Starters

Französische Belon Austern mit Pumpernickel Brot und Eschalotten Essig French Belon Oysters pumpernickel bread and shallot vinegar	pro Stück per piece	8
Oona Swiss Caviar 20g / 50g / 125g serviert mit Blinis und Sauerrahm Oona Swiss caviar 20g / 50g / 125g served with Blinis and sour cream		69 / 173 / 392
Crevetten-Cocktail mit Toast und Sprossensalat Shrimp cocktail with sprout salad and toast		26
Rösti mit hausgemachtem Graved Lachs und Oona Caviar Rösti with homemade Graved salmon and Oona caviar		34
Geräuchertes Hirschtartar mit Cannoli di Brise und Preiselbeeren smoked deer tartar with Cannoli di Brise and cranberries		30
Rindscarpaccio mit Parmesan Crème und Sprossen beef carpaccio mit parmesan cream and sprout salad		28
Rucolasalat mit Pilzen, Avocado und Walnüssen rocket salad with mushrooms, avocado and walnuts		19



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## SUPPE Soups

Doppelte Rinds Consommé 18  
mit Brasato Tortelli  
Double beef consommé  
with Brasato-tortelli

Bündner Weinschaumsüppchen 16  
mit Schnittlauch und Schwarzbrot-Thymian Croutons ✓  
Grisons wine soup with chives and brown bread-thyme croutons

Hummer Bisque 24  
mit eigener Einlage  
Lobster bisque with its own addition

## VEGETARISCH/VEGAN Vegetarian/vegan ✓

Gegrillter Kürbis mit Trüffel, Grünkohl und Gemüsejus 32  
grilled pumpkin with truffle, kale and vegetables jus

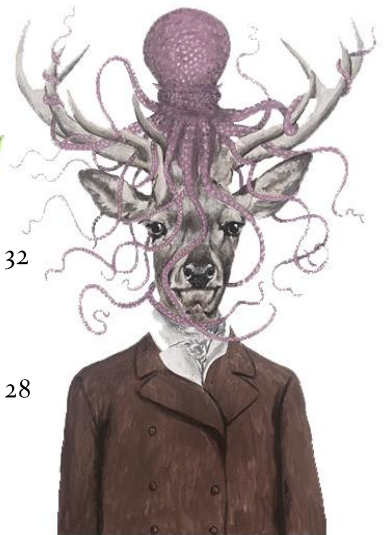
Gemüse Burger mit caramelisierten Zwiebeln, 28  
veganer Curry-Mayonnaise und Kartoffeln  
vegetables burger with caramelized onions,  
vegan curry mayonnaise and potatoes

Safranrisotto mit winterlichem Ofengemüse 36  
Saffron risotto with winter oven vegetables

## VOM MEER From sea

Steinbuttfilet 61  
mit Safran-Fenchelrisotto und Pernodschaum ❸  
turbot fillet with herb rice and truffled salsify vegetables

Seezunge "Meunière" 72  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat  
Sole meunière with boiled potatoes and leaf spinach



## VOM LAND From land

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butter Rösti Zurich style veal emincé with butter rösti	52
Wiener Schnitzel vom Weide Kalb mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse veal escalope Viennese style with fried potatoes and seasonal vegetables	51
Zarte Kalbsleberli nach venezianischer Art mit Zwiebeln und Butter Rösti liver of veal Venetian style with onions and butter rösti	49
Rindsentrecôte Café de Paris mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse  beef entrecôte café de paris with potato gratin and seasonal vegetables	56
Rinds-Tournedos "Rossini" mit Madeira Reduktion, gebratene Gänseleber, frische Trüffel, Brioche und Blattspinat beef-tournedos "Rossini" with Madeira reduction, fried goose liver, truffle, brioche and leaf spinach	72
Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle beef fillet gulasch stroganoff with tagliatelle	58
"Château Briand" ab 2 Personen pro Person Rindsfilet (500g) im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (35 Minuten Zubereitungszeit) Grilled beef tenderloin (500 g) served with potato gratin, season' s vegetables, Béarnaise sauce (Preparation time 35 minutes)	75
Hirschlende mit Wildjus, Spätzle, glasierte Honigkastanien und Rotkohl deer loin with spaetzle, honey chestnut and red cabbage	56



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## Desserts Sweets

Mille-Feuille 18  
Erdbeeren, Mascarpone Crème, Mango Sorbet  
Mille Feuille  
strawberries, mascarpone cream, mango sorbet

Crème Brûlée 14  
parfümiert mit Vanille  
Crème Brûlée  
scent of vanilla

Ananas Carpaccio 15  
marinierter Ingwer, Minze und Limonen Sorbet ✓  
Pineapple Carpaccio  
marinated ginger, mint and lime sorbet

Valrhona Schokoladenkuchen 16  
mit Himbeersauce  
Valrhona chocolate cake  
with raspberry sauce

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel 4  
Vanille, Schokolade, Pistazie,  
Mandarine, Limette, Mango, Erdbeer  
Home-made Ice-Cream and Sorbet per scoop  
vanilla, chocolate, pistachio,  
mandarin, lime, mango, strawberries

Auswahl von regionalen Käsesorten 18  
mit Fruchtbrot, Berghonig und Orangensenf  
Selection of Local Cheese  
with fruit bread, mountain honey, and orange mustard

