

## 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 Hirschtatar mit Cannoli di Brise und Preiselbeeren smoked deer tartare 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



## SUPPE Soups

Rinder Consommé  
mit Brasato Tortelli  
Double beef consommé  
with Brasato-tortelli 18

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

Klassische Hummer bisque  
mit eigener Einlage, Zwiebeln, Zitronengras, Romanesco  
Classic lobster bisque with its own addition, onions, lemongrass, romanesco 24

## VEGETARISCH/VEGAN Vegetarian/vegan ✓

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

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

Safranrisotto mit winterlichem Ofengemüse 🍄  
Saffron risotto with winter oven vegetables 36

## VOM MEER From sea

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

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



# Pöstli Restaurant

KULINARISCHE TRADITION  
SEIT 1906

## VOM LAND From land

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butter Rösti 52  
Zurich style veal emincé with butter rösti

Wiener Schnitzel vom Weide Kalb 51  
mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse  
veal escalope Viennese style  
with fried potatoes and seasonal vegetables

Zarte Kalbsleberli nach venezianischer Art 49  
mit Zwiebeln und Butter Rösti  
liver of veal Venetian style  
with onions and butter rösti

Rindsentrecôte Café de Paris 56  
mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse 🍷  
beef entrecôte café de paris  
with potato gratin and seasonal vegetables

Rinds-Tournedos "Rossini" 72  
mit Madeira Reduktion, gebratene Gänseleber,  
frische Trüffel, Brioche und Blattspinat  
beef-tournedos "Rossini"  
with Madeira reduction, fried goose liver, truffle, brioche and leaf spinach

Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle 58  
beef fillet gulasch stroganoff with tagliatelle

"Château Briand" ab 2 Personen pro Person 75  
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 )

Hirschracks 56  
mit Wildjus, Spätzle, glasierte Honigkastanien und Rotkohl  
deer loin with spaetzle, honey chestnut and red cabbage



# 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

