

Gasthaus PÖSTLI

Unsere Botschaft in unserem Restaurant beschränkt sich auf die kulinarische Tradition in all ihrer Köstlichkeit mit modernen Kreationen und raffinierten Klassikern. Die Grundlagen dafür sind die regionalen Schätze aus Berg und See.

Our message in our restaurant is limited to the culinary tradition in all its deliciousness with modern creations and refined classics. The basis for this are the regional treasures from the mountains and the lake.

SALATE | SALADS

Grüner Salat mit hausgemachter Hausdressing	12.50
Green salad with homemade housedressing	
Gemischter Salat mit hausgemachter Hausdressing	14.50
Mixed salad with homemade housedressing	
Nüsslisalat mit Eier und Speck und Brotcroûtons	17.50
Lamb's lettuce with egg, bacon and bread crumbs	

VORSPEISEN | STARTER'S

Klassisches Tatar vom Wagyu Rind (CH)	½ Port. 24.50	38.50
Mit Whisky, Cognac oder Calvados		+ 4.00
Traditional Tatar from Wagyu Beef served with toast and butter		
Hausgeräucherter Lachs	½ Port. 28.50	39.50
Der "La Curuna" Lachs wird als Spitzenprodukt aus echtem Lachs (Salmo salar) aus Irland und Schottland hergestellt. Geronimi aus St. Moritz betreibt die höchstgelegene Lachsräucherei Europas!		
La Curuna" salmon is a top-quality product made from real salmon (Salmo salar) from Ireland and Scotland. Geronimi from St. Moritz runs the highest salmon smokehouse in Europe!		

SUPPE | SOUPS

Spargelcrème Suppe Asparagus soup	14.50
Karotten Ingwer Suppe Carrots ginger soup	12.50

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Rösti und Gemüse Sliced veal Zurich style with homemade hash brown potatoes	47.00
Kalbscordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und Käse aus Chascharia Val Müstair, Pommes frites und Gemüse Veal cordon bleu stuffed with farmer's ham and cheese from Chascharia Val Müstair french fries and vegetables	48.50
Hausgemachter Hackbraten an cremiger Bratensauce mit Bratkartoffeln und Gemüse Homemade meatloaf on creamy brown sauce with fried potatoes and vegetables	34.50
Zander Knusperli mit Pommes frites oder Salat serviert mit Sauce Tatar Deep fried pike perch with french fries or salad served with tatar sauce	32.00
Dorschfilet mit Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln Cod fillet with ratatouille and fried potatoes	34.50
Orientalisches Curry mit Poulet und Gemüse serviert und Basmati-Reis Chicken Curry served with vegetable and Basmati Rice	29.50
«Pasta vom Hause Patrizia Fontana seit 1989 in Zürich» Hausgemachte Ravioli mit Artischocken gefüllt serviert mit geraspelttem und gereiftem Manchego-Käse Homemade Ravioli filled with artichokes and matured Manchego cheese	32.00

Pöstli Burger Auswahl

Schrofenhof Beef (CH) Naturnah und tiergerecht aufgezogen. Ein Teil des Rindfleischs stammt direkt vom Hof «Schrofen», ergänzt durch ausgewählte Produzenten aus der Region.

Pöstli Burger

33.50

Schrofenhof Beef (CH), Käse, Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurken, Haussauce und Barbecue-Sauce dazu Pommes Frites

Schrofenhof Beef (CH) burger with our homemade sauce, cheese, bacon, tomato, fried onions, gherkins, barbecue sauce and salad served with French fries

Classic Burger

27.50

Schrofenhof Beef (CH), Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat dazu Pommes Frites

Schrofenhof Beef (CH) burger with our homemade sauce, tomato, fried onions, gherkins, salad served with French fries

VEGI Burger

30.50

Plant based Burger, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Barbecuesauce und Salatblätter dazu Pommes Frites

Plant based burger, tomato, onions, fried onions, gherkins, homemade & barbecue sauce, salad leaves served with French fries

Oeffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen

Mittwoch – Samstag von 10:00 Uhr – 14:30 Uhr /
17:30 Uhr – 22:30 Uhr

Sonntag von 10:00 Uhr – 15:00 Uhr /
17:30 Uhr – 21:00 Uhr

Jeden Mittwoch

Gebratene Kalbsleber mit frischen Kräutern und Eschalotten
in Butter serviert mit hausgemachter Rösti und Gemüse

44.50

Pan fried veal liver with fresh herbs and shalotts in butter and served with
homemade has brown potatoes

Dessert

Affogato al caffè 8.50
Mit einem Schuss Baileys, Amaretto oder Whisky + 4.00

Coupe Dänemark kleine Portion 8.50 12.50
(grosse Portion mit 2 Kugel Vanille, Schokoladensauce, Schlagrahm)

Gebrannte Crème 10.50

Wiener Apfelstrudel auf Vanille-sauce und Schlagrahm 12.50

Schokoladenkuchen im Ofen gebacken 14.50
mit 1 Kugel Vanille-Glace

Rhabarber/Erdbeeren Kompott serviert mit
1 Kugel Fior di Latte Glacé 14.50

Glacés pro Kugel I per scoop 4.50
mit Rahm I whipped cream + 2.00

Vanille I Erdbeer I Schokolade I Mocca I Zitronen I Himbeer-Sorbet
Fior di Latte
vanilla I strawberry I chocolat I mocca I lemon I raspberry sherbet I
Fior di Latte

Süßes Genuss-Erlebnis von unserem Nachbarn Nala Chocolatière
Pralinen pro stk. 4.20

DEKLARATION I DECLARATIONS

FISCH I FISCH

Lachs I Norwegen/Schottland
Zander / Dorsch I Estland / Island

Wir verwenden wo immer möglich Fische aus artgerechter Zucht. Wo nicht möglich nur MSC zertifizierte Produkte.

Wherever possible we use fish from species-appropriate breeding. Where not possible only MSC certified products.

FLEISCH I MEAT

RIND I Schweiz
KALB I Schweiz
SCHWEIN I Schweiz
POULET I Schweiz

Allergene I Allergene

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst I all prices in Swiss francs and VAT incl.