

Gasthaus PÖSTLI

Rifferswil
8911

Unsere Botschaft in unserem Restaurant Pöstli 8911 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. Die Zutaten kommen direkt von den Höfen und Fischern aus Schweizer Bergen und Seen.

Our message in our restaurant "Pöstli 8911" 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. The ingredients come directly from Swiss farmers and fishermen.

SALATE I SALADS

Nüsslisalat mit Speck und Ei

15.80

lamb's lettuce with bacon and egg

Nüsslisalat mit Milken und Brotbrösmeli

18.50

lamb's lettuce with milk and breadcrumbs

Grüner Herbstsalat

13.50

green autumn salad

SUPPE I SOUPS

Tagessuppe

8.50

soup of the day

Gemüse-Bouillon mit Einlage

9.50

Homemade vegetable-bouillon with preserves

Kürbiscremesuppe

13.50

pumpkin cream soup

VORSPEISEN

Klassisches Tatar Classical tatar	½ Portion 29.00	36.00
Lachstatar Salmon tatar	½ Portion 23.00	28.00

HAUPTSPEISEN I MAIN COURSE

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites Bradded escalope of pork with French fries		27.50
Cordon bleu (Kalb) (220g) mit Münstertaler Käse und Pommes frites Veal Cordon bleu with Cheese from Münsterthal and French fries		44.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Rösti Slices of veal Pöstli Style with has brown potatoes		45.00
Kalbsleber mit Eschalotten, Kräuterjus, Rösti und Gemüse Veal liver with shallots, herb jus, hash browns potatoes and vegetables		38.50
Rehschnitzel Mirza, Wildsauce und Spätzli Venison schnitzel Mirza, game sauce and spaetzli		44.50
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzli Venison slices with mushrooms and spaetzli		43.50
Rehpfeffer mit Spätzli und Rotkraut Venison pepper with spaetzli and red cabbage		36.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites Porc sausage with onion sauce and French fries		21.50
Fischchnusperli mit Tartarsauce, Marktgemüse, Frühlingszwiebeln-Reis Crispy fish fillet with sauce tartar and vegetables		34.50
Vegetarischer Herbstteller Vegetarian autumn plate		34.50
Tagliatelle mit frischen Herbstpilzen an einer Rahmsauce Tagliatelle with fresh autumn mushrooms in a creamy sauce		32.50
Hausgemachte Käsespätzli Self-made Cheese spaetzle		24.50

DESSERT I DESSERTS

Zuger Kirschtorte 9.50

Gebrannte Crème 12.50

Glacées I Sorbets pro Kugel I per scoop 4.00
Ice cream mit Rahm I whipped cream + 1.50

Zitronensorbet mit Vodka 12.50

Affogato al Caffè 9.00

Stracciatella I Vanille I Erdbeer I Schokolade I Zitronen I Himbeer

Stracciatella I vanilla I strawberry I chocolat I lemon I raspberry

Coupe Nesselrode Klein 9.50 Gross 12.50

Käseteller (4 Sorten) 16.50

Cheese platter (4 different cheese)

DEKLARATION I DECLARATIONS

FISCH I FISCH

Lachs I **Norwegen**
Zander I **Deutschland**

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, Kalb, Schwein I **Schweiz**
Wild I **Schweiz Deutschland Österreich**

Allergene I Allergy

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.