

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 shortbread and breadcrumbs

Grüner Saisonsalat mit Hausdressing 13.50
Green seasonal salad with house dressing

SUPPE I SOUPS

Tagessuppe 8.50
soup of the day

Gemüse-Bouillon mit Einlage 9.50
Homemade vegetable-bouillon with preserves

Bärlauchsuppe mit Brotcroûtons 14.50
Wild garlic soup with bread croutons

VORSPEISEN

Klassisches Tatar ½ Portion 29.00 36.00
Classical tatar

Lachstatar ½ Portion 23.00 28.00
Salmon tatar

Vitello Tonnato ½ Portion 19.50 31.50
Vitello tonnato

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites 27.50

Braded escalope of pork with French fries

Cordon bleu (Kalb) (220g) mit Münstertaler Käse und Pommes frites 44.00

Veal Cordon bleu with Cheese from Münsterthal and French fries

Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Rösti 45.00

Slices of veal Pöstli Style with has brown potatoes

Kalbsleber mit Eschalotten, Kräuterjus, Rösti und Gemüse 38.50

Veal liver with shallots, herb jus, hash browns potatoes and vegetables

Kalbsragoût „Wiener Art“ mit Spätzli und Gemüse 35.50

Veal ragoût "Viennese style" with Spaetzli and vegetables

Hohrückensteak mit Hansen-Sauce, P.frites und Gemüse 46.50

High sirloin steak with homemade sauce, French fries and vegetables

Rindsfiletwürfel „Woranoff“ mit Mandelreis 45.50

"Woranoff" beef fillet cubes with almond rice

Maispoularde mit Macainkartoffeln und Saisongemüse 34.80

Corn poularde with macain potatoes and seasonal vegetable

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites 21.50

Porc sausage with onion sauce and French fries

Fischchnusperli mit Tartarsauce, Marktgemüse, Mandelreis 34.50

Fish snacks with tartar sauce, market vegetables, almond rice

Risotto mit Tempuragemüse und gebackenen Geissenkäse 29.90

Risotto baked with tempura vegetables and goat cheese

Bärlauch-Agnolotti mit Gemüserahmsauce 27.50

Wild garlic agnolotti with vegetable cream sauce

DEKLARATION | DECLARATIONS

FISCH | FISCH

Lachs | Norwegen
Zander | 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 | MEAT

Rind, Kalb, Schwein | Schweiz
Wild | Schweiz Deutschland Österreich

Allergene | 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 | all prices in Swiss francs and VAT incl.