

Gasthaus PÖSTLI

Unsere Botschaft in unserem Hauptrestaurant 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 main 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. The ingredients come directly from Swiss farmers and fishermen.

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	½ Port. 26.50	36.00
Traditional Tatar served with toast and butter		
Hausgeräucherter Lachs	½ Port. 28.50	38.00
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

Bündner Gerstensuppe Barley soup from Grison	14.50
Tagessuppe Soup of today	12.50

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Escalope of pork with french fries	29.00
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	46.00
Kalbsleberli mit frischen Kräutern und Butter und hausgemachter Rösti und Gemüse Veal liver with fresh herbs and butter served with homemade hash brown potatoes	41.50
Hackbraten an cremiger Bratensauce mit Bratkartoffeln und Gemüse Meatloaf on creamy brown sauce with fried potatoes and vegetables	34.50
Lachsfilet an feiner Dill-Rahmsauce mit Reis und Gemüse Fillet of Salmon on creamy dill sauce with rice and vegetables	37.50
Orientalisches Poulet Curry serviert mit Basmati-Reis Chicken Curry served with Basmati Rice	29.50
Ravioli gefüllt mit Kürbis mit gereiftem Manchego-Käse und Trüffel-Oel Ravioli filled with pumpkin and matured Manchego cheese with truffle-oil	32.50

BURGER

Burger LUMA Beef (CH) steht für Rindfleisch der Spitzenklasse. LUMA verfeinert ausschliesslich die Teilstücke von artgerecht gehaltenen Rindern aus der Schweiz und Spanien. Beim LUMA-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares nussiges Aroma, das zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

VEGI Burger

29.50

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

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

Pöstli Burger

33.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Alpkäse, Speck, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Barbecuesauce und Salatblätter dazu Pommes Frites

A handmade burger made from matured beef (CH, Luma), with our house sauce, alpine cheese, bacon, tomato, fried onions, gherkins, barbecue sauce and salad leaves, served with French fries
Hamburger

Oeffnungszeiten

Montag geschlossen

Dienstagabend von

17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Mittwoch – Samstag von

08:30 Uhr – 14:30 Uhr /

17:30 Uhr – 22:30 Uhr

Sonntag

von

08:30 Uhr – 15:00 Uhr /

17:30 Uhr – 21:00 Uhr

Jeden Samstagmittag von 11:30 Uhr – 13:30 Uhr

Schnipo / Schweinsschnitzel mit Pommes frites

25.00

Every Saturdaylunch

Traditional Swiss pork escalope pan-fried served with French fries

Dessert

Coupe Nesselrode	kleine Portion	11.50
(mit 2 Kugel Vanille-Eis, Meringue, Vermicelles, Schlagrahm o/Kirsch)		
	Portion	15.50
Vermicelles mit Schlagrahm	Portion	11.50
	kleine Portion	8.50
Affogato al caffè		8.50
Coupe Dänemark	kleine Portion 8.50	12.50
(2 Kugel Vanille, Schokoladensauce, Schlagrahm)		
Gebrannte Crème		10.50
Apfelstrudel mit Vanille-sauce und Schlagrahm		11.50
Schokoladenkuchen im Ofen gebacken (15min)		14.00
mit 1 Kugel Vanille-Glace		
Glacés	pro Kugel I per scoop	4.50
	mit Rahm I whipped cream	+2.00
Vanille I Erdbeer I Schokolade I Mocca I Zitronen und Himbeer-Sorbet vanilla I strawberry I chocolat I mocca I lemon and raspberry Sherbet		
Süßes Genuss-Erlebnis mit Pralinen von Nala Chocolatière	pro stk.	3.90

DEKLARATION I DECLARATIONS

FISCH I FISCH

Lachs I Norwegen/Schottland

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.