

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 I 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 I STARTER'S

| | | | |
|--|---------------------|-------|-------|
| Klassisches Tatar | $\frac{1}{2}$ Port. | 26.50 | 36.00 |
| Traditional Tatar served with toast and butter | | | |
| Hausgeräucherter Lachs | $\frac{1}{2}$ Port. | 28.50 | 38.00 |
| Der "La Curuna" Lachs wird als Spitzenprodukt aus echtem Lachs (<i>Salmo salar</i>) 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 (<i>Salmo salar</i>) from Ireland and Scotland. Geronimi from St. Moritz runs the highest salmon smokehouse in Europe! | | | |

SUPPE I SOUPS

Bündner Gerstensuppe 14.50
Barley soup from Grison

Tagessuppe 12.50
Soup of today

HAUPTSPEISEN I MAIN COURSE

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 29.00
Escalope of pork with french fries

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit
hausgemachter Rösti und Gemüse** 47.00
Sliced veal Zurich style with homemade hash brown potatoes

**Kalbscordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und
Käse aus Chascharia Val Müstair, Pommes frites und Gemüse** 46.00
Veal cordon bleu stuffed with farmer's ham and cheese from
Chascharia Val Müstair french fries and vegetables

**Kalbsleberli mit frischen Kräuter und
Butter und hausgemachter Rösti und Gemüse** 41.50
Veal liver with fresh herbs and butter served with
homemade has brown potatoes

**Hackbraten an cremiger Bratensauce mit Bratkartoffeln und
Gemüse** 34.50
Meatloaf on creamy brown sauce with fried potatoes and vegetables

Lachsfilet an feiner Dill-Rahmsauce mit Reis und Gemüse 37.50
Fillet of Salmon on creamy dill sauce with rice and vegetables

**Orientalisches Poulet Curry
serviert mit Basmati-Reis** 29.50
Chicken Curry served with Basmati Rice

**Ravioli gefüllt mit Kürbis mit gereiftem Manchego-Käse
und Trüffel-Oel** 32.50
Ravioli filled with pumpkin and matured Manchego cheese with
truffle-oil

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) mit 1 Kugel Vanille-Glace | | 14.00 |
| 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 | DECLARATIONS

FISCH | FISH

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 | MEAT

RIND I Schweiz

KALB I Schweiz

SCHWEIN I Schweiz

POULET I Schweiz

Allergene | Allergene

Über 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.