

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

VORSPEISEN | STARTER'S

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

SUPPE | SOUPS

Tomatencrème mit Pesto und Brotcroûtons Tomato soup with pesto and bread crumbs	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
Kalbsgeschnetztes 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 Kräuter und Butter und hausgemachter Rösti und Gemüse Veal liver with fresh herbs and butter served with homemade has brown potatoes	41.50
Entrécôte «Café de Paris» 220g mit Pommes frites, buntes Gemüse und Café de Paris Butter Swiss Sirloin-steak served with French fries and vegetables, Café de Paris butter sauce	53.00 -
Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln, Oliven und Cicorrino rosso Seabass filet roasted potatoes, olives and cicorrino rosso	42.50
Zander Knusperli mit Pommes frites oder Salat und Sauce Tatar Deep fried pike perch with french fries or Salad and Sauce Tatar	32.00
Risotto mit Morcheln Risotto with morels	38.00

BURER

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

Cheese Burger

31.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Alpkäse, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke und Salatblätter, dazu Pommes Frites

A handmade burger made from matured beef (CH, Luma), with our house sauce, Alpine cheese, tomato, onion, gherkin 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

**Mittags - tägliche Tagesteller ab CHF 23.50 inkl.
Suppe oder Salat**

Jeden Mittwochabend ab 18 Uhr

Haus-und handgemachte tibetische Teigtaschen « M O M O S »
mit hausgemachter Chili-Sauce

Rindfleisch Momos

6 stk

29.00

Jeden Samstagmittag ab 11.30 Uhr

Schnipo / Schweinsschnitzel mit Pommes frites

25.00

Summerhit

Zartes und rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Sauce Tatar und Pommes Frites 38.00

DESSERT | DESSERTS

Affogato al caffè		8.50
Coupe Dänemark	kleine Portion 8.50	12.50
(2 Kugel Vanille, Schokoladensauce, Schlagrahm)		
Coupe Romanoff	kleine Portion 8.50	12.50
(2 Kugel Vanille, frische Erdbeeren, Schlagrahm)		
Coupe Eiscaffè	kleine Portion 8.50	12.50
(2 Kugel Mocca, Espresso, Schlagrahm)		
Schokoladenkuchen im Ofen gebacken (15min) mit 1 Kugel Vanille-Glace		14.00

Glacés	pro Kugel per scoop	4.50
	mit Rahm whipped cream	+2.00
Vanille Erdbeer Schokolade Mocca Zitronen und Himbeer-Sorbet vanilla strawberry chocolat mocca lemon and raspberry Sherbet		

DEKLARATION | DECLARATIONS

FISCH | FISCH

Wolfsbarsch		Norwegen
Zander		Estland
Lachs		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		Schweiz
KALB		Schweiz
SCHWEIN		Schweiz

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