

Gasthaus PÖSTLI

Unsere Botschaft in unserem Restaurant 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.

Our message in our 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.

SALATE | SALADS

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

VORSPEISEN | STARTER'S

Klassisches Tatar vom Wagyu Rind (CH)	½ Port. 24.50	38.50
Mit Whisky, Cognac oder Calvados		+ 4.00
Traditional Tatar from Wagyu Beef served with toast and butter		
Rehfilet-Terrine mit Pfifferlingen gefüllt serviert mit Sellerie-Salat		25.50
Venison fillet terrine stuffed with chanterelles and Waldorf salad		

SUPPE | SOUPS

Kürbiscrème	14.50
Pumpkin soup	
Tomatencrème	12.50
Tomato soup	

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

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	48.50
Gebratene Kalbsleber mit frischen Kräutern und Eschalotten in Butter serviert mit hausgemachter Rösti und Gemüse Pan fried veal liver with fresh herbs and shallots in butter and served with homemade has brown potatoes	44.50
Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce mit Spätzli und Gemüse Homemade meatloaf on brown sauce with spatzle and vegetables	36.50
Zartes Entrecôte (250g) mit Café de Paris Sauce, Pommes frites und Gemüse Sirloin-steak with café de paris sauce, french fries and vegetables	54.00
Lachsfilet an Zitronen-Dill- Rahmsauce mit Gemüse und Reis Fillet of Salmon with lemon-dill sauce, vegetables and rice	38.50
Orientalisches Curry mit Poulet und Gemüse serviert mit Basmati-Reis Chicken Curry served with potatoes, vegetable and Basmati Rice	31.50
«Pasta vom Hause Patrizia Fontana seit 1989 in Zürich» Saisonale Ravioli serviert mit geraspeltem und gereiftem Käse Seasonal Ravioli served with matured cheese	32.00
Rehschnitzel mit Rotkraut, Marroni und Spätzli Escalope of venison with red cabbage, chestnuts and spaetzle	42.50
Wildschwein-Racks mit Rotkraut, Marroni und Spätzli, Wild boar rack with red cabbage, chestnuts and spaetzle	46.50
Spaetzle, Rotkraut und Marroni Spaetzli, red cabbage and chestnuts	26.50

Pöstli Burger Auswahl I Burger

Schrofenhof Beef (CH) Naturnah und tiergerecht aufgezogen. Ein Teil des Rindfleischs stammt direkt vom Hof «Schrofen», ergänzt durch ausgewählte Produzenten aus der Region.
Schrofenhof Beef (CH) – reared in a natural environment with animal welfare in mind. Some of the beef comes directly from the 'Schrofen' farm, supplemented by selected producers from the region.

Pöstli Burger 33.50

Schrofenhof Beef (CH), Käse, Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurken, Haussauce und Barbecue-Sauce dazu Pommes Frites

Schrofenhof Beef (CH) burger with our homemade sauce, cheese, bacon, tomato, fried onions, gherkins, barbecue sauce and salad served with French fries

Classic Burger 27.50

Schrofenhof Beef (CH), Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat dazu Pommes Frites

Schrofenhof Beef (CH) burger with our homemade sauce, tomato, fried onions, gherkins, salad served with French fries

Dessert

Affogato al caffè 8.50

Mit einem Schuss Baileys, Amaretto oder Whisky + 4.00

Coupe Dänemark 12.50

kleine Portion 8.50
(grosse Portion mit 2 Kugel Vanille, Schokoladensauce, Schlagrahm)

Gebrannte Crème 10.50

Coupe Nesselrode 14.50

Vermicelles mit Schlagrahm 12.50

Wiener Apfelstrudel mit Vanille-sauce und Schlagrahm 12.50

Glacés 4.50

pro Kugel I per scoop
mit Rahm I whipped cream + 2.00

Vanille I Erdbeer I Schokolade I Mocca I Zitronen I Himbeer-Sorbet
Banana, Birnen-Sorbet
vanilla I strawberry I chocolat I mocca I lemon I raspberry sherbet I
Banana I pear-sherbet

Süsses Genuss-Erlebnis von unserem Nachbarn Nala Chocolatière 4.20

Pralinen pro stk.

DEKLARATION | DECLARATIONS

FISCH | FISCH

Lachs | Norwegen

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 / Argentinien

KALB | Schweiz

POULET | Schweiz

REH | Oesterreich

WILDSCHWEIN | Frankreich

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.

Unser gesamtes Brotsortiment stammt aus der Schweiz / Our entire range of bread comes from Switzerland

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst | all prices in Swiss francs and VAT incl.