

Vorspeisen :

Bunt gemischter Salat

oder

Fischvorspeise

Krevetten Spiessli auf geräuchtem Heilbutt
mit Avocado Spalten und Salatgarnitur

oder

Wild Fleischvorspeise

Carpaccio vom Wildschweinschinken und hausgemachte Wildterrinen
auf feingeschnittenem Kabissalat

Suppen :

Klare Wildbret Essenz mit Schaum und kleiner Einlage

oder

Sämige Kürbissuppe mit seinem Öl garniert

oder

Traditionelle Gerstensuppe

Hauptgänge :

Kurz gebratene Rehschnitzel (A)
an Wildrahmsauce mit Pilzen

Gemischte Spätzli

Frische Gemüsebeilage

oder

Rosa gebratenes Hirschentrecôte (A) mit Nusskruste

Gut eingekochter Bratenjus

Goldgelbe Schupfnudeln

Knackiges Gemüse

oder

Spiessli vom SwissPrim Schweinsfilet auf Senfsauce

Gebackene Oberländer Brottaler

Bunte Gemüsebeilage

oder

Ausgesuchtes Fischfilet nach Marktangebot. Zubereitet mit
passender Sauce, korrespondierender Beilage und Saisongemüse

Dessert :

Wählen Sie von unserem süssen Angebot

Menü komplett Fr. 75.--

3 Gänge Fr. 65.--

2 Gänge Fr. 55.--

Nur Hauptgang Fr. 43.--

A-la-carte :

Schmackhaftes Kalbfleisch Tatar mit Nüssen. Abgeschmeckt mit lieblichem Curry und begleitet von vollwertigen Roggen Crackern

Als Vorspeise Fr. 24.-- / Als Einzelgericht Fr. 30.--

Gebackene Egliknusperli mit Kräuterdipp angeordnet auf Schnittsalat an aromatischer Vinaigrette

Als Vorspeise Fr. 22.-- / Als Einzelgericht Fr. 29.--

Lauwarme, pikant gewürzte Geflügelbrust Stückchen am Bambusstäbchen gegart. In Kombination mit farbigen Melonenspalten und Salatgarnitur

Als Vorspeise Fr. 21.-- / Als Einzelgericht Fr. 28.--

Rindsfilet (160 gr. / IRL) à Fr. 55.--

Bison Entrecôte (220 gr. / USA) à Fr. 58.--

Schweizer Kalbsteak (160 gr.) à Fr. 49.--

... mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunter Gemüsebeilage

Pöstli's rustikale Rösti in der Pfanne serviert. Mit Rindsfilet-, Schweinsfilet- und Geflügel Medaillon, einem Chipolata Würstchen, Kräuterbutter und frischem Gemüse

Fr. 43.--

Surselvaner Capuns : Kräuterteig mit Trockenfleisch Würfeli, mit Mangoldblättern umwickelt und in Rahmbouillon gegart

Fr. 29.--

Vegetarisch:

Schlechter Jäger : Alles nach Weidmann's Geschmack, einfach ohne Fleisch

Fr. 29.--

Surselvaner Capuns als vegetarische Variante

Fr. 29.--

Oberländer Buchweizen Pizokels mit viel knackigem Gemüse, Pilzen, brauner Butter und geriebenem Käse

Fr. 29.--

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien?

Wir danken Ihnen für einen Hinweis im voraus.

Süsse Verführungen :

Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses

Fr. 14.--

Jäger's Lieblingsdessert mit Vermicelles, Meringue, Zwetschgen Kompott, Früchte Sorbet und luftig geschlagenem Rahm

Fr. 13.--

Nani's berühmte gebrannte Creme nach Pöstli Art

Fr. 12.--

Sämiges Mousse von Schweizer Schokolade begleitet von Bananen Chips

Fr. 13.--

Coupe Dänemark : Zart schmelzende Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und bestem Alpenrahm

Fr. 11.--

Coupe Nervenpower : Meyer's Kaffeeschaumeis mit Amaretto Likör und Rahm Rosetten

Fr. 11.--

Coupe zuppau : Lime- und Passionsfrucht Sorbet mit kleingeschnittenen Früchten getarnt mit lieblicher Joghurtcreme

Fr. 11.--

Coupe tgaminada : Saisonales Früchtekompott im Einmachglas mit hausgemachtem Sorbet, Rahm und Gebäck

Fr. 11.--

Coupe catschadur : Kirschen- und Walnuss Glacé mit eingelegten Marroni, Meringue und frisch geschlagenem Rahm

Fr. 12.--

Pöstli Eisbrecher : Prickelndes Sorbet nach Ihrer Wahl mit passendem Schnaps

Fr. 12.--

Portion Glacé im Hüppenkörbchen serviert (2 Kugeln)

Vanille, Walnuss, Stracciatella, Kirschen, Lime, Passionsfrucht, Tutti frutti

Fr. 8.--