

Vorspeisen :

Bunt gemischter Salat

oder

Fischvorspeise

Hausgemachte Fischterriner, Butterfly Scampo und Calamares Ringli
arrangiert auf Marmor Randen und Glasnudelsalat

oder

Fleischvorspeise

Carpaccio vom Pata Negra Schinken und Wrap mit seinem Pulled Fleisch
ergänzt mit einem kleinen Salatsträusschen

Suppen :

Klare Suppe von Wurzelgemüse mit Sherry abgeschmeckt

oder

Sämige Suppe von Kohlrabiblatt mit Rahmhäubchen

oder

Traditionelle Gerstensuppe

Hauptgänge :

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Nusskruste

Gemischte Spätzli

Frische Gemüsebeilage

oder

Medaillon und Filet vom ausgesuchten Lamm

auf kräftigem Bratenjus mit Kräutern

Goldgelber Topinambur Gratin

Knackiges Gemüse

oder

Bündner Kalb Saltimbocca

In Rahm geschwenkte Teigwaren

Bunte Gemüsebeilage

oder

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

Dessert :

Wählen Sie von unserem süssen Angebot (ausgenommen Käseteller)

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 süss-saurem Kürbis und Salatgarnitur

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

Rindsfilet (160 gr. / IRL) à Fr. 54.--

Bison Entrecôte (220 gr. / USA) à Fr. 59.--

Schweizer Kalbsteak (160 gr.) à Fr. 50.--

... 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. 44.--

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

Fr. 29.--

Vegetarisch:

Planted based balls an einer kräftigen Barbecue Sauce angerichtet im gemischten Reising und frisches Gemüse

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.--

Nani's berühmte gebrannte Creme nach Pöstli Art

Fr. 12.--

Sämiges Mousse von Schweizer Schokolade begleitet von Knusper Physalis

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 „Chestene“ : Walnuss- und Zwetschenglacé 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, Zwetschgen, Lime, Passionsfrucht, Tutti frutti

Fr. 8.--

Käsedessert mit fein geschabtem Tête-de-moine, aromatischem Weichkäse und Bündner Bergkäse, Laaxer Birnenbrot und Feigensenf

Fr. 18.--