

Vorspeisen :

Bunt gemischter Salat

oder

Fischvorspeise

Hausgemachte Fischterrinen und gebackene Calamares Ringli
mit Avocado Spalten

oder

Fleischvorspeise

Tacchino tonnato arrangiert mit einem Salatstrüsschen

Suppen :

Klare Tomatensuppe mit kleiner Einlage und Schaum

oder

Sämige Bärlauchsuppe mit Joghurt Zeichnung

oder

Traditionelle Gerstensuppe

Hauptgänge :

Rindsfilet Würfel (IRL) an kräftiger Weinsauce mit Pilzen

Gemischte Spätzli

Frische Gemüsebeilage

oder

SwissPrim Schweinskotelett mit Käsekruste

In Butter geschwenkte Teigwaren

Knackiges Gemüse

oder

Maispoularden Brust (CH) mit pikanter Mango-Habaneros Salsa

Süßkartoffel frites

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. 54.--

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 Reisring 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 marinierten Erdbeeren

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 stad : Kirschen- und Stracciatella Glacé mit sonnenverwöhnten Beeren, 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.--