

Vorspeisen :

Bunt gemischter Salat

oder

Fischvorspeise

Aromatische Hering Häppchen und hausgemachte Fischterrinen
arrangiert mit Avocado Spalten und Salatgarnitur

oder

Fleisch Vorspeise

Leichtes Bresaola Carpaccio beträufelt mit bestem Kräuteröl,
begleitet von einem Trüffelkäse Wrap und Pickels

Suppen :

Klare Randenessenz mit Schaum und kleiner Einlage

oder

Sämige Wintergemüse Suppe garniert mit Knoblauch Croûtons

oder

Traditionelle Bündner Gerstensuppe

Hauptgänge :

Schnell und Langsam vom Hirsch
(Rückenmedaillon und Sauerbraten)

Gemischte Spätzli

Frische Gemüsebeilage

oder

Kurz gebratene Kalbfleisch Streifen mit Pilz-Rahmsauce

Goldgelbe Kartoffelstreifen

Knackiges Gemüse

oder

SwissPrim Schweinswagenrad auf dezenter Senfsauce

Oberländer Kräuter Bramata

Bunte Gemüsebeilage

oder

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

Dessert :

Wählen Sie von unserem süßen Angebot (ausgenommen Käseteller)

Menü komplett Fr. 78.--

3 Gänge Fr. 68.--

2 Gänge Fr. 58.--

Nur Hauptgang Fr. 44.--

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. 55.--

Schweizer Kalbsteak (160 gr.) à Fr. 51.--

... 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. 30.--

Vegetarisch :

Bunter Teigwaren-Gemüse Eintopf mit Käse und vegetarischer Bolognaise

Fr. 31.--

Surselvaner Capuns als vegetarische Variante

Fr. 30.--

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 Überraschungs Dessertteller nach Art des Hauses

Fr. 14.--

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 d'unviern : Zwetschgen- 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, 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.--