



PÖSTLI

# Vorspeisen

## SAISONAL & REGIONALE PRODUKTE

Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen alle aus der Schweiz  
Vorspeise oder je nach Gericht auch als Hauptgang

---

BLATTSALATE & KERNE	14
Verschiedene Blattsalate, Geröstete Kerne, Hausdressing	
SPARGEL CAESER SALAT	16/26
Lattich, Spargel, Speck, Parmesan, Caesar Dressing	
BURRATA	18/29
Datterini Tomaten, Baby Spinat, Feigen, Haselnüsse	
SPARGEL CREME SUPPE	16
Geröstete Haselnüsse, Haselnussöl	
GEBEIZTE LACHSFORELLE VOM SATTEL	27/39
Gurke, Avocado, Limette, Joghurt	
RINDSTATAR	26/38
Kapern, Zwiebel, Essiggurken, Brioche	
ROASTBEEF	24/36
Senf, Zwiebel, Ei, Kräuter, Brioche	

# Hauptgänge

## FINE DINE ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Vegetarisch immer möglich, Vegan auf Voranmeldung

4 Gang 98 / 6 Gang 135

---

TUGGNER LIMOUSIN RIND 49  
Spargelrisotto, Bärlauch-Öl, Kalbsjus

KALBSSTEAK 56  
Zitronen Rahm Sauce, Kräuterspaghetti, Belper Knolle

RINDSHACKSTEAK 39  
Peperoni Rahm Sauce, Kartoffel, Zwiebel, Manchego

BRÜGGLI SAIBLING VOM SATTEL 48  
Spargel, Salzkartoffeln, Estragon Beurre Blanc

GEBRATENE SEEZUNGE (NL) 58  
Zitronenvinaigrette, Gebratener Spargel, Salzkartoffel

KRÄUTERSPAGHETTI 35  
Zitronen Rahmsauce, Kräuter, Belper Knolle

SPARGELRISOTTO 36  
Baby Spinat, Feige, Parmesan

# Süsses

## GLACE AUS BIO MILCH VON SCHWEIZER JERSEY KÜHEN

Früchte sind, wenn möglich immer von Bauernhöfen aus der Region

---

RHABARBER & ERDBEERE	9/15
Weisse Schokolade Creme, Sauerampfer Sorbet	
SCHOKOLADENKUCHEN	9/15
Vanille Glace	
ERDBEER & MERINGUE	9/15
Erdbeeren, Weisse Schokoladen Creme, Vanille Glace	
ZITRONEN TARTE	9/15
Mohn Creme, Haskapbeeren Glace mit Mandel	
AFFOGATO	9
Vanille Glace, Espresso	
KUGEL GLACE	5
Vanille, Popcorn, Kokosnuss, Pistazie, Amaretto Kaffee, Grüner Apfel, Haskapbeeren mit Mandeln	
KÄSE	14
Regionaler Käse, Birnenbrot, Feigensenf	