



PÖSTLI

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Empfehlung des Hauses

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Überraschungsmenü, welches das Team mit viel Herzblut und Leidenschaft monatlich neu kreiert.

Sie sagen uns: eventuelle Intoleranzen und Allergien – und wir servieren Ihnen ein schönes Überraschungsmenü.

**Einfach mal sein und die Magier der
Winterzeit geniessen**

Vier Gang

105

Fünf Gang

125

Für jede Änderung im Menü erlauben wir
uns einen Aufpreis von CHF 8
zu verrechnen.

VORSPEISEN

BLATTSALAT	15
Geröstete Kerne, Rohkost, Hausdressing	
WINTERSALAT	22
Gebratener Speck, Ei, Honig Senf Dressing	
APFEL-SELLERIE SUPPE	15
Geröstete Haselnüsse	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	26
Orangen Beurre Blanc, Chili Öl	
RANDENTATAR	22
Gepickelte Zwiebel, Radiesli, Asia Creme, Brioche	
RINDSTATAR	26
Wachsweiches Ei, Belper Knolle, Brioche	

FLEISCH

KALBSHACKBRATEN Kalbsjus	42
RINDSFILETWÜRFEL Trüffelrahmsauce, Parmesan	52
RINDSENTRECÔTE Café de Paris, Kalbsjus	54
APPENZELLER KALBSSTEAK Orangen Portwein Kalbsjus	62

Beilagen

Weissweinrisotto
Tagliarini
Bratkartoffeln
Kräuterkartoffeln
Marktgemüse

Eine Beilage ist pro
Fleisch/Fischgericht inkl.
Jede weitere Beilage wird
zusätzlich verrechnet mit
CHF 6

FISCH

BRÜGGLI FORELLENFILET Beurre Blanc	46
TURBOT «STEINBUTT» Orangen Beurre Blanc	55

VEGI

WEISSWEINRISOTTO Champignon, Belper Knolle	38
---	----

SÜSSES

WARMER BRIOCHE CAKE	15
Baileys-Schokoladensauce, Kaffee Glace	
MANDARINEN TRÄUMLI	17
Mandarinsorbet, Weisse Schokoladencreme, Nusscrumble, Zimtespuma	
PORTWEIN FEIGEN	12
Fior de Latte Glace, Dill Öl, Nuss Crumble	
MANDARINEN SORBET	15
Prosecco	
BIRNEN SORBET	16
Williams	
AFFOGATO	9
Vanille Glace, Espresso	
KUGEL GLACE	6
Vanille, Eiskaffee, Haselnuss, Mandarine, Birne	
KÄSE	18
Birnenbrot, Feigensenf	