



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