



PÖSTLI

PÖSTLI TASTING MENÜ

LACHS TATAR

Avocado, Mango, Chili, Brioche

ZITRONEGRAS KOKOS SÜPPLI

Riesencrevetten

KNSUPRIGE AUBERGINE

Miso Creme, Brösel, Korianderöl

RINDSENTRECÔTE

Pommery Senf Beurre Blanc, Apfel, Kartoffel

MANDEL & HONIG

Windbeutel, Honig Amaretto Creme, Fior di Latte Glace

ab 2 Personen

Preis pro Person

Menüpreis 5 Gang Komplett	125
Menüpreis 4 Gang (ohne Aubergine)	105
Weinbegleitung 5 Gang	60
Weinbegleitung 4 Gang	50

Vegetarische und Vegane Tasting Menüs bereiten wir gerne auf
Vor Anmeldung (mind. 2 Tage vorher) vor.

VORSPEISEN

BLATTSALAT	15
Geröstete Kerne, Rohkost, Hausdressing	
PÖSTLI SALAT	22
Mango, Avocado, Feta, Speck, Croûtons	
ZITRONENGRAS KOKOS SÜPPLI	16
Riesencrevetten	
KNUSPRIGE AUBERGINE	24
Miso Creme, Brösel, Korianderöl	
LACHS TATAR	26
Avocado, Mango, Chili, Brioche	
RINDSTATAR	26
Senfcreme, Ei, Belper Knolle, Kapern, Brioche	

FLEISCH

KALBSHACKBRATEN	42
Kalbsjus, Glasierte Schalotten	
RINDSFILETWÜRFEL	54
Pommery Senf Beurre Blanc Apfel, Sbrinz	
RINDSENTRECÔTE	52
Café de Paris	

Beilagen

Tagliarini
Bratkartoffel
Kartoffelstampf
Salzkartoffeln
Marktgemüse

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

FISCH

BREMGARTNER LACHSFORELLENFILET	45
Pommery Senf Beurre Blanc, Apfel, Schnittlauch	
SKREI	44
Beurre Blanc, Citrus Aromen	
RIESENCREVETTEN	48
Piri Piri Rahmsauce, geschmorte Peperoni	

VEGI

ALPKRÄUTER TOFU STEAK	38
Piri Piri Rahmsauce, geschmorte Peperoni	

SÜSSES

MANDEL & HONIG	17
Windbeutel, Honig Amaretto Creme Fior di Latte Glace, Geröstete Mandelblätter	
ESPRESSO MARTINI	16
Vodka, Kahlua, Milchschaum	
ROSMARIN SORBET	16
Prosecco	
AFFOGATO	9
Vanille Glace, Espresso	
KUGEL GLACE	6
Vanille, Eiskaffee, Mango, Zitronen-Basilikum, Fior di Latte	
KÄSE	18
Birnenbrot, Feigensenf	