



PÖSTLI

## Pöstli Tasting Menü

4 Gang	115
Mit Getränkebegleitung	+55
5 Gang	135
Mit Getränkebegleitung	+65
<i>“Das Menü wird tischweise serviert”</i>	

---

## Vorspeisen

Gebratener Mini-Lattich	22
Speck Beurre Blanc • Wachswweiches Ei • Chili • Knoblauch • Sbrinz	

Offenes Königsravioli	25
Stunden Ei • Trüffelrahm • Winterspinat • Belper Knolle	

Rindstatar	29
Trüffelcreme • Sbrinz • Pilzpulver • Wachswweiches Ei • Brioche •	

Hausgebeizter Lachs	28
Basilikum-Limetten-Crème • Koriander Öl Granny Smith Salsa • Jalapeño	

---

# Hauptgänge

Kalbsentrecôte	65
Noilly Prat Jus • Sellerie knusprig & cremig • Geschichtetes Kartoffelgratin	
Rindsentrecôte	58
Kräuter-Butter-Sauce • Hausgemachte Pommes Pont-Neuf	
Buttermilk Fried Chicken	44
Zitrone • Chili • Miso-Nori-Mayo • Kartoffelstampf	
Gebratener Skrei	52
Limetten-Koriander-Beurre-Blanc • Blumenkohl • Curry • Chiliöl	
Vegetarischer Signature Hauptgang	42
Knuspriger Blumenkohl • Basilikum • Kichererbsenpüree • Limette	

---

Fleischherkunft: CH | IRL  
Fischherkunft: NOR | SCO  
Brot- & Feinbackwaren: CH  
Alle Preise sind in CHF und inklusive MWST  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne  
über die Allergene und Intoleranzen

## Dessert

Mandel-Ricotta-Chantilly 15  
Blutorange • Honig • Rosmarin •  
Mandelöl

Tonka-Bohne-Crème 15  
Gewürzbirne • Fior di Latte •  
Weisse Schokolade • Salzkaramell

Käse vom Keller Altendorf 17  
3 diverse Sorten • Hausgemachtes  
Birnenbrot • Feigensenf

Wiener Eiskaffee 18  
Gerührt • Schlagrahm • Meringue

Eine Kugel Glace 6  
Blutorange • Fior di Latte •  
Schwarzer Sesam • Vanille • Mocca

---