



PÖSTLI

# Pöstli Tasting Menü

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

---

## Vorspeisen

Gebratener Mini-Lattich	22
Speck Beurre Blanc • Wachsweiches Ei • Chili • Knoblauch • Sbrinz	
Offenes Königsravioli	25
Stunden Ei • Trüffelrahm • Winterspinat • Belper Knolle	
Rindstatar	29
Trüffelcreme • Sbrinz • Pilzpulver • Wachsweiches 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

---