



PÖSTLI

PÖSTLI TASTING MENÜ

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Safran Beurre Blanc, Chili Öl

ROTKRAUT BIRNEN SUPPE

Kürbiskern Öl

OFFENES RAVIOLI

Stunden Ei, Winterspinat, Trüffelrahm

RINDSENTRECÔTE

Gebratene Pilze, Kalbsjus, Süsskartoffel

CAMPARI BLUTORANGEN

Fior di Latte Glace, Marinierte Blutorange

Blutorange-Bitter-Granité

ab 2 Personen

Preis pro Person

Menüpreis 5 Gang Komplett	125
Menüpreis 4 Gang (ohne Ravioli)	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	
SAISON SALAT	22
Blattsalate, Blutorange, Granatapfel, Feta	
ROTKRAUT BIRNEN SUPPE	15
Kürbiskern Öl	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	26
Safran Beurre Blanc, Chili Öl	
OFFENES RAVIOLI	25
Stunden Ei, Winterspinat, Trüffelrahm	
RINDSTATAR «ASIA STYLE»	26
Ingwer, Chili, Koriander, Limette, Ei, Brioche	

FLEISCH

KALBSHACKBRATEN Kalbsjus	42
RINDSFILETWÜRFEL Sauce Stroganoff	54
RINDSENTRECÔTE Gebratene Pilze, Kalbsjus	52
KALBSTAFELSPITZ Meerrettich Beurre Blanc	48

Beilagen

Beluga Linsen
Tagliarini
Süsskartoffel
Kartoffelstampf
Marktgemüse

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

FISCH

BREMGARTNER LACHSFORELLENFILET Meerrettich Beurre Blanc	45
KABELJAU Beurre Blanc	48

VEGI

BELUGA LINSEN Pilz Bourguignon, Marktgemüse, Belper Knolle	38
---	----

SÜSSES

DUBAI DESSERT	18
Pistazie, Schokolade, Engelshaar	
CAMPARI BLUTORANGEN	17
Fior di Latte Glace, Marinierte Blutorange Blutorange Bitter Granité	
BLUTORANGEN SORBET	15
Prosecco	
BIRNEN SORBET	16
Williams	
AFFOGATO	9
Vanille Glace, Espresso	
KUGEL GLACE	6
Vanille, Eiskaffee, Blutorange, Pistazie, Fior di Latte	
KÄSE	18
Birnenbrot, Feigensenf	