



PÖSTLI

Empfehlung des Hauses

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Wir kreieren für Sie eine kulinarische Reise voller kreativer Geschmackserlebnisse – ganz nach saisonaler Verfügbarkeit und unserer Inspiration.

Die Gerichte enthalten unter anderem Fisch und Fleisch, aber keine Innereien.

Für komplett vegetarische Überraschungsmenüs merken Sie dies bei der Reservation vor.

Auf Allergien und Intoleranzen nehmen wir stets Rücksicht. Damit wir dies berücksichtigen können, geben Sie diese bitte bei der Reservation mit an.

4 Gang	108
Getränkebegleitung	+55
Alkoholfreie Begleitung	+50
5 Gang	128
Getränkebegleitung	+65
Alkoholfreie Begleitung	+60

Vorspeisen

SOMMER MENÜ

Unsere Fleisch- und Fischprodukte sowie Brot und Feinbackwaren stammen alle aus der Schweiz. Ausnahmen sind entsprechend gekennzeichnet.

KRÄUTERSALAT	18
Lattich, Kräuterdressing, Radisli, Ei, Kerne	
TOMATEN & BURRATA	22
Datterini Tomaten, Stracchiatella die Burrata, Basilikum	
MELONE & ROHSCHINKEN	24
Buttiker Landrauch Schinken, Frische Jolly Melone	
RINDSTATAR VOM TUGGNER LIMOUSIN RIND	28
Trüffel Creme, Fein geriebener Sbrinz, Brioche	
KINGFISH CEVICHE "DNK"	29
Grüne Melone, Gurke, Grüner Chili, Schalotten	

Hauptgänge

SOMMER MENÜ

LIMONEN TAGLIARINI Getrocknete Tomaten, Rucola	26
GEBRATENER FENCHEL Stracchiatella die Burrata, Yuzu Vinaigrette, Rucola	36
BREMGARTNER REGENBOGENFORELLE Safran Beurre Blanc, Frühlingkartoffel, Fenchel	44
ALPSTEIN POULETBRUST «Pikant» BBQ Cream Sauce, Bratkartoffel, Bimi Brokkoli	38
RINDSENTRECÔTE Cafe de Paris, Pommes Frites	54

KLEIN ABER FEIN

MELONE & ERDBEER	17
Weisse Schokoladen Creme, Marinierte Erdbeeren Sonnenblumen Crumble, Melonen Sorbet	
DEKONSTRUIERTE ZITRONEN TARTE	16
Zitronen Creme, Meringue Zitronen Basilikum Sorbet, Basilikumöl	
MELONENSORBET	16
Marinierte Erdbeeren, Minze, Limette	
AFFOGATO	10
Vanille Glace, Espresso	
KÄSE «Auswahl vom Keller Käse in Altendorf»	18
Alpblüemli Käse, Scharfer Max, Vieux Pane	