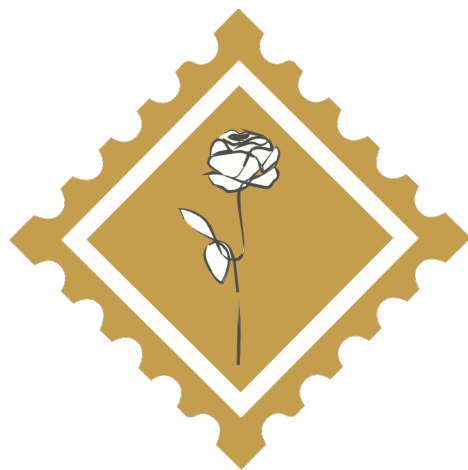




PÖSTLI

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

HERBST MENÜ

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

HERBST SALAT	16
Blattsalate, Radisli, Birne, Kerne, Hausdressing	
KÜRBIS INGWER SÜPPLI	15
Kürbiskernöl	
GEBEIZTER LACHS	26
Meerrettich Creme, Kapern, Schalotten, Brioche	
RINDSTATAR KLASSISCH	26
Essiggurken, Kapern, Butter, Schalotten, Brioche	
RINDSTATAR & PARMESAN	28
Wachsweiches Ei, Miso Creme, Brioche	

Hauptgänge

HERBST MENÜ

TRÜFFEL TAGLIARINI Trüffelrahmsauce, Belper Knolle	35
SANFT GEGARTER SCHOTTISCHER LACHS Kräuter Beurre Blanc, Salzkartoffel	44
HIRSCH ENTRECÔTE "AUT" Pommery Senf Sauce, Spätzli, Herbstgemüse	52
KALBSHACKBRATEN «Pikant» Cremige BBQ Kalbsjus, Kartoffelstampf	38
RINDSENTRECÔTE "IRL" Cafe de Paris, Pommes Frites	54
Herbstgemüse	7

KLEIN ABER FEIN

GEBRATENER APFEL Vanille Glace, Schokoladen Sauce, Fleur de Sel, Nuss Crumble	14
CHEESE CAKE Heidelbeeren, Joghurt Espuma,	16
ZITRONEN BASILIKUM SORBET Negroni aromatisiert mit grünen Oliven	17
AFFOGATO Vanille Glace, Espresso	10
KÄSE «Auswahl vom Keller Käse in Altendorf» Alpblüemli Käse, Scharfer Max, Vieux Pane	18