

Gasthaus PÖSTLI

Rifferswil
8911

Unsere Botschaft in unserem Restaurant Pöstli 8911 beschränkt sich auf die kulinarische Tradition in all ihrer Köstlichkeit mit modernen Kreationen und raffinierten Klassikern.

Die Grundlagen dafür sind die regionalen Schätze aus Berg und See..

Our message in our restaurant "Pöstli 8911" is limited to the culinary tradition in all its deliciousness with modern creations and refined classics. The basis for this are the regional treasures from the mountains and the lake.

SALATE | Salads

Grüner Salat mit hausgemachter Hausdressing **12.50**
Green salad with homemade housedressing

Nüsslisalat mit Eier, Speck und Brotcroûtons **17.50**
Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons

Nüsslisalat mit sautierten Kalbsmilken und Brotbrösmeli **21.50**
Lamb's lettuce with sauteed veal sweetbreads in breadcrumbs

SUPPE | Soups

Tagessuppe **9.50**
Soup of the day

Kürbiscrème **12.50**
Pumpkin soup

VORSPEISEN | Starter's

Klassisches Tatar **½ Portion 31.00 Portion 38.00**
Classical tatar

Lachstatar **½ Portion 25.00 Portion 31.00**
Salmon tatar

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst | all prices in Swiss francs and VAT incl.

HAUPTSPEISEN / Main-courses

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	28.50
Breaded pork escalope with french fries	
Hausgemachter Hackbraten an Senf-Pommery jus mit Bratkartoffeln und Gemüse	36.50
Homemade meatloaf with mustard-Pommery demi-glace, roast potatoes and vegetables	
Kalbs-Cordon bleu mit Münstertaler Käse und Pommes Frites	46.00
Veal Cordon bleu with cheese from Münstertal/Grison and french fries	
Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Rösti	47.00
Slices of veal Pöstli Style with has brown potatoes	
Kalbsleber mit Zwiebel, Kräuterjus, Gemüse und Rösti	41.50
Veal liver with onion, jus, hash browns potatoes	
Tagliatelle mit Rindsfiletwürfel mit Steinpilzen an Rahmsauce und frischen Kräutern	46.50
Tagliatelle with cubes of fillet of beef with boletus mushroom on creamy sauce and fresh herbs	
Maispoularde auf Pilz Risotto	34.50
Sweet corn chicken with mushroom risotto	
Zanderfilet mit Zitronenkruste an Weisswein-Rahmsauce und Gemüse mit Reis	42.50
Pike-perch fillet with lemon crust served with white wine cream sauce and vegetables with rice	
Risotto mit Artischocken, Erbsen und gebackenem Ziegenkäse	33.00
Risotto with artichokes, peas, baked goat's cheese	
Tagliatelle alla Boscaiola mit Pilzen und Cherry Tomaten	29.50
Tagliatelle alla Boscaiola with mushrooms and cherry tomatoes	

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst | all prices in Swiss francs and VAT incl.

WILDGERICHTE / Game dishes

Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter und frisch geriebenem Ziegenkäse 32.00
Porcini mushroom ravioli with sage butter and freshly grated goat's cheese

Vegetarischer Herbsteller mit Pilzen, Wirsing, Safran Spätzle und *Herbstgarnitur 34.00
Vegetarian autumn dish with mushrooms, red cabbage, savoy cabbage, saffron spaetzle and *autumn garnish

Hirsch Bratwurst mit Rotkraut, Marroni und Spätzli 26.00
Venison sausage with red cabbage, chestnuts and spaetzle

Hirschpfeffer mit Apfel-Rotkraut, Marroni und Spätzli 38.50
Venison pepper with apple and red cabbage, chestnuts and spaetzle

Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce mit *Herbstgarnitur und Spätzli 42.00
Venison escalope in cranberry cream sauce with *autumn garnish and spaetzle

Rehgeschnetzelttes mit Steinpilzen in Wild Jus mit *Herbstgarnitur und Spätzli 45.00
Sliced venison with porcini mushrooms in game jus with *autumn garnish and spaetzle

Wildschwein-Médailles mit Rahmwirsing, *Herbstgarnitur und Spätzli 48.00
Wild boar médaillons with creamed savoy cabbage, *autumn garnish and spaetzle

Rehrücken "Pöstli" (nur auf Vorbestellung ab 2 Personen) pro person 70.00
Mit Spätzli und Herbstgarnitur (in der Küche angerichtet und zweimal serviert)
Saddle of venison (only on pre-order from 2 persons)
with spaetzle and autumn garnish (prepared in the kitchen and served twice)

*Herbstgarnitur/Autumn garnish

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel / Red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, cranberry-apple

DEKLARATION | DECLARATIONS

FISCH | FISCH

Lachs / Norwegen
Zander / Schweiz

Wir verwenden wo immer möglich Fische aus artgerechter Zucht. Wo nicht möglich nur MSC zertifizierte Produkte.
Wherever possible we use fish from species-appropriate breeding. Where not possible only MSC certified products.

FLEISCH | MEAT

Rind, Kalb, Schwein, Poulet / Schweiz
Wild / Schweiz, Deutschland, Österreich

Allergene | Allergy

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.