

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. Die Zutaten kommen direkt von den Höfen und Fischern aus Schweizer Bergen und Seen.

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. The ingredients come directly from Swiss farmers and fishermen.

SALATE SALADS	12.50
Grüner Salat	
Green salad	
Gemischter Salat	14.50
Mixed salad	
Lattichsalat mit Orangendressing, Spargeln, Tomaten und Burrata	18.50
Lettuce salad with orange dressing, asparagus, tomatoes and burrata	
SUPPE SOUPS	
Tagessuppe	9.50
Soup of the day	
Gemüse-Bouillon mit Einlage	9.50
Homemade vegetable-bouillon with preserves	
Erbсенcrèmesuppe mit Minze, Backerbsen	12.50
Pea soup with mint, cream and baking peas	
VORSPEISEN	
Klassisches Tatar	½ Portion 29.00 Portion 36.00
Classical tatar	
Lachstatar	½ Portion 23.00 Portion 28.00
Salmon tatar	
Vitello Tonnato	½ Portion 19.50 Portion 31.50
Vitello tonnato	

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites Brade escalope of pork with french fries	27.50
Cordon bleu(Kalb) mit Münstertaler Käse und Pomme Frites Veal Cordon bleu with Cheese from Münstertal and French fries	44.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Rösti Slices of veal Pöstli Style with has brown potatoes	45.00
Kalbsleber mit Zwiebel, Kräuterjus, Gemüse und Rösti Veal liver with onion, jus, hash browns potatoes	38.50
Hohrückensteak mit Hansensauce, Gemüse und Pommes Rib-Eye steak with home made sauce, french fries and vegetables	46.50
Tagliolini mit Rindfiletwürfel, Eierschwämmli und Tomaten Beef fillet cubes with chantarelles and tagliolini	45.50
Maispoularde auf Rahmgemüse Süsskartoffelgnocchi Corn-feed chicken with vegetables and,sweet potatoes gnocchi	34.80
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites Porc sausage with onion sauce and French fries	22.50
Fitnessteller Zander-Fischknusperli und Sauce Tatar Deep-fried Pike perch with salad and sauce tatar	34.50
Ravioli al Limone und Gemüserahmsauce Ravioli with lemon and vegetable sauce	29.00
Risotto mit Spargel,Erbsen, gebackenen Ziegenkäse und Minzpesto Asparagus risotto and baked goat cheese, peas and mint pesto	31.00
Spaghetti Carbonara alla Ticinese Spaghetti Carbonara alla Ticinese	26.50

DEKLARATION | DECLARATIONS

FISCH | FISCH

Lachs / Norwegen

Zander / Deutschland

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 / 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.

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