

# *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, Tomaten und Burrata 18.50**

## **SUPPE | SOUPS**

### **Tagessuppe 9.50**

Soup of the day

### **Gemüse-Bouillon mit Einlage 9.50**

Homemade vegetable-bouillon with preserves

### **Eierschwämmli Suppe 14.50**

## **VORSPEISEN**

### **Klassisches Tatar**

Classical tatar

½ Portion 31.00 Portion 38.00

### **Lachstatar**

Salmon tatar

½ Portion 25.00 Portion 31.00

### **Vitello Tonnato**

Vitello tonnato

½ Portion 22.50 Portion 33.50

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

<b>Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites</b>	<b>28.50</b>
Brade escalope of pork with french fries	
<b>Cordon bleu(Kalb) mit Münstertaler Käse und Pomme Frites</b>	<b>46.00</b>
Veal Cordon bleu with Cheese from Münstertal and French fries	
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Rösti</b>	<b>47.00</b>
Slices of veal Pöstli Style with has brown potatoes	
<b>Kalbsleber mit Zwiebel, Kräuterjus, Gemüse und Rösti</b>	<b>41.50</b>
Veal liver with onion, jus, hash browns potatoes	
<b>Rinds Rib Eye mit Hansensauce, Gemüse und Pommes</b>	<b>47.50</b>
Rib-Eye steak with home made sauce, french fries and vegetables	
<b>Tagliolini mit Rindfiletwürfel, Eierschwämmli und Tomaten</b>	<b>45.50</b>
Beef fillet cubes with chantarelles and tagliolini	
<b>Maispoularde auf Pilz Risotto</b>	<b>34.80</b>
<b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites</b>	<b>22.50</b>
Porc sausage with onion sauce and French fries	
<b>Fisesteller Zander-Fischknusperli und Sauce Tatar</b>	<b>36.50</b>
Deep-fried Pike perch with salad and sauce tatar	
<b>Ravioli al Limone und Gemüserahmsauce</b>	<b>29.00</b>
Ravioli with lemon and vegetable sauce	
<b>Risotto mit Artischocken, Erbsen, gebackenen Ziegenkäse</b>	<b>33.00</b>
<b>Tagliolini Boscaiola mit Pilzen und Cherry Tomaten</b>	<b>29.50</b>

## 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

Über 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.**