

Restaurant Pöstli Stadel



Liebe Pöstligäste
Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben.

*Wenn es Ihnen gefällt,
dann sagen Sie es weiter.*

*Stimmt etwas nicht,
dann sagen Sie es uns*

*In der Küche
Hans-Peter Graf*

Emmi Goldmann und Team

Vorspeisen

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>4.50</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>6.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm</i>	<i>8.00</i>
<i>Rieslingcrèmesuppe</i>	<i>8.00</i>

Salate

<i>Grüner Salat</i>	<i>6.00</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>9.00</i>
<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	<i>15.50</i>

Kalte Gerichte

<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>11.50</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>15.50</i>
<i>Wurst-Käse Salat einfach</i>	<i>13.50</i>
<i>Wurst Käse Salat garniert</i>	<i>17.50</i>
<i>Bündnerteller mit Rohschinken</i>	<i>19.00</i>

Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Warme Gerichte

Kleinigkeiten

Schweins Schnitzel paniert 22.50
*Pommes frites, kleiner
gemischter Salat*

Schweins Rahmschnitzel 24.50
*Nudeln
Grüner Salat*

Fitness - Teller

Schweins Schnitzel paniert 20.50
garniert mit Salaten

Pouletbrust mit Kräuterbutter 21.50
garniert mit Salaten

Fisch - Gerichte

Crevettenschwänze oder 21.00
*Fischknusperli paniert
Sauce Tartar garniert
mit knackigen Salaten*

*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

Vegetarische Gerichte

Dies und das

*Reichhaltiger Gemüseteller
mit Spiegelei* 19.50

*Omelette mit Kräutern
kleiner gemischter Salat* 17.50

Alles Käse

Käseschnitte „Hawaii“ 15.50

**Fondue „Hausmischung“* 20.50
(Pro Person ab 2 Personen)

**Das Fondue ist Saisonbedingt nur im Winter erhältlich.*



*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

Hausspezialitäten

Schweins Cordon Bleu 26.50
*feines Gemüse oder Salat **

Schweins Cordon Bleu „Hawaii“ 27.50
(Schinken, Ananas, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweins Cordon Bleu „Venezia“ 28.50
(Rohschinken, Tomaten, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweinssteak an „Eierschwämmelsauce“ 29.50
*feines Gemüse **

Rindshuft à la Stroganoff 30.50
*feurige Paprikarahmsauce **

Pferdefilet Stroganov 31.00
*feurige Paprikarahmsauce **

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 33.50
Rösti und Salat

****Beilagen nach Wahl:*** *(im Preis inbegriffen)*

*Pommes-Frites, Country Cuts, Butternudeln,
Reis oder Rösti Croquetten*

*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

„Heisser Stein“ 250 Gramm

<i>Pouletbrust</i>	<i>24.50</i>
<i>Schweinssteak</i>	<i>28.50</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>32.50</i>
<i>Entrecôte</i>	<i>38.50</i>
<i>Pferde-Filet</i>	<i>38.50</i>

Beilagen nach Wahl (im Preis inbegriffen):

*Gemüse oder Salat
und*

*Country Cuts,
Pommes Frites,
Butternudeln,
oder Reis*



Saucen

pro Sauce 1.00

Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

<i>Cafe Creme</i>	4.00
<i>Schale</i>	4.00
<i>Cafe Haag</i>	4.00
<i>Espresso</i>	4.00
<i>Cappuccino</i>	4.20
<i>Latte Macchiato</i>	4.20
<i>Kaffee fertig / GT</i>	5.20
<i>Kaffee Luz</i>	5.20

<i>Schwarztee</i>	3.50
<i>Pfefferminze</i>	3.50
<i>Lindenblüte</i>	3.50
<i>Kamillen</i>	3.50
<i>Hagebutten</i>	3.50
<i>Eisenkrauttee</i>	3.50

<i>Ovo warm / kalt</i>	4.00
<i>Caotina warm / kalt</i>	4.00

<i>Mineralwasser offen</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Henniez</i>	2.80	3.60	4.80
<i>Citro / Orange</i>	2.80	3.60	4.80
<i>Rivella rot</i>	2.80	3.60	4.80
<i>Coca Cola</i>	2.80	3.60	4.80
<i>Eistee</i>	2.80	3.60	4.80
<i>Orangensaft</i>	2.80	3.60	4.80

<i>Schweppes Lemon / Tonic</i>	<i>0.2l</i>	4.00
<i>San Bitter</i>	<i>0.1l</i>	4.00
<i>Rivella, blau, grün</i>	<i>0.33l</i>	4.00
<i>Henniez grün, blau</i>	<i>0.5l</i>	5.20
<i>Suure Most klar</i>	<i>0.5l</i>	5.50
<i>Suure Most alkoholfrei</i>	<i>0.5l</i>	5.50

<i>Biere</i>			
<i>Offen</i>	<i>Herrgöttli</i>	<i>0,2l</i>	3.00
	<i>Stange</i>	<i>0,3l</i>	4.00
	<i>Grosses</i>	<i>0,5l</i>	5.50
<i>Feldschlössli</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	5.50
<i>Feldschlössli</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	4.20
<i>Schneiders Weisse</i>		<i>0,5l</i>	5.90

Rotweine Flaschen

Zürcher Unterland



Wallis



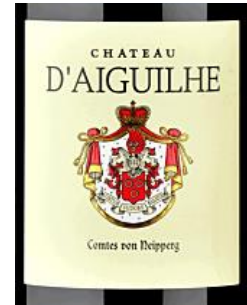
Spanien



Italien



Frankreich



Weissweine Flaschen

Zürcher Unterland



Italien



Weine Flaschen

Rot

7.5dl

<i>Tor del Colle „Brindisi, Italien“</i>	34.00
<i>Regent „Stadel“</i>	34.00
<i>Valpolicella Ripasso „Venetien, Italien“</i>	38.00
<i>Quattronotti „Apulien, Italien“</i>	38.00
<i>Crianza Rioja Vega „Rioja, Spanien“</i>	38.00
<i>Noblesse „Gehring, Freienstein“</i>	40.00
<i>Humagne Rouge „Grand Métral Wallis“</i>	40.00
<i>Cornalin „Grand Métral Wallis“</i>	42.00
<i>Sette Bello „Primitivo di Manduria, Italien“</i>	45.00
<i>Château D'Aiguilhe „Bordeaux, Frankreich“</i>	40.00

Weiss

7.0/7.5dl

<i>Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“</i>	29.00
<i>Seyval blanc „Stadel“ 7.5 dl.</i>	34.00

Offene Weine

Rot

1dl

5dl (Flasche)

<i>Primitivo Puglia, „Apulien, Italien“</i>	3.30	16.50
<i>Pinot Noir „Gehring Freienstein“</i>	4.00	19.50
<i>Regent „Stadel“</i>	4.60	23.00 (Karaffe)

Weiss

<i>Féchy</i>	3.80	18.50
<i>Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“</i>	4.20	20.00 (Karaffe)
<i>St. Saphorin „Lavaux Trois Soleils“ (5.0 dl.)</i>	4.20	20.00
<i>Auslese „Weingut Gehring“</i>	4.50	22.00
<i>Seyval blanc „Stadel“ (7.5 dl.)</i>	4.50	22.00 (Karaffe)

Rosé

<i>Oil de Perdrix</i>	3.80	18.50
<i>Federweiss „Weingut Gehring“</i>	4.60	23.00

Gespritzter

<i>Weisswein/Rotwein</i>	5.00
--------------------------	------

Aperitíves %

<i>Martini weiss</i>	<i>4cl</i>	<i>15</i>	<i>5.00</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>23</i>	<i>5.00</i>
<i>Cinar</i>	<i>4cl</i>	<i>16,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4cl</i>	<i>29</i>	<i>5.00</i>

Drínk's

<i>Ballantine's</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>4cl</i>	<i>43</i>	<i>7.00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>7.50</i>
<i>Rum Braun</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.50</i>
<i>Baccardi</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>6.50</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>9.50</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>4cl</i>	<i>42</i>	<i>7.50</i>
<i>Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>47,3</i>	<i>6.00</i>
<i>Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Obstler</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Pflümli</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Kirsch</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Chrüter</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Zwetschgen</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Williams</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>17</i>	<i>6.50</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>28</i>	<i>6.50</i>

Long Drinks

<i>Whiskey Cola Ballantine</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bacardi Cola</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Wodka + Orangensaft Screw Driver</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Aperol Orange Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar mit Bier</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Cüpli Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Tee Rum</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Jagertee</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Kaffee Grand Marnier</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>