

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*

Ihr Pöstli Team

*In der Küche
Hans-Peter Graf*

Emmi Goldmann und Team

Vorspeisen

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>5.00</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>5.00</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>14.50</i>

Kalte Gerichte

<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>11.50</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>14.50</i>
<i>Wurst-Käse Salat einfach</i>	<i>13.50</i>
<i>Wurst Käse Salat garniert</i>	<i>15.50</i>
<i>Bündnerteller mit Rohschinken</i>	<i>19.00</i>

Warme Gerichte

Kleinigkeiten

Chnoblíbroť 7.50

Schweineschnitzel paniert 21.50

*Pommes frites, kleiner
gemischter Salat*

Fitness - Teller

*Schweinsschnitzel paniert
garniert mit Salaten* 19.50

*Pouletbrust mit Kräuterbutter
garniert mit Salaten* 21.50

Fisch - Gerichte

*Crevettenschwänze oder
Fischknusperli paniert
Sauce Tartar garniert
mit knackigen Salaten* 19.50

Vegetarische Gerichte

Dies und das

*Reichhaltiger Gemüseteller
mit Spiegelei* 18.50

*Omelette mit Kräutern
kleiner gemischter Salat* 16.50

Alles Käse

Käseschnitte „Hawaii“ 14.50

**Fondue „Hausmischung“* 19.50
(Pro Person ab 2 Personen)

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



Hausspezialitäten

Schweins Cordon Bleu 24.50
*feines Gemüse oder Salat **

Schweins Cordon Bleu „Hawaii“ 25.50
(Schinken, Ananas, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweins Cordon Bleu „Venezia“ 26.50
(Rohschinken, Tomaten, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweinssteak an „Eierschwämmelsauce“ 28.50
*feines Gemüse **

Rindshuft à la Stroganoff 30.50
*feurige Paprikarahmsauce **

Pferdefilet Stroganov 30.50
*feurige Paprikarahmsauce **

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 32.50
Rösti und Salat

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

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

„Heisser Stein“ 250 Gramm

Pouletbrust 24.50

Schweinssteak 28.50

Rumpsteak 32.50

Entrecôte 38.50

Pferde-Filet 38.50

mit 3 Saucen

Gemüse oder Salat

und

Country Cuts,

Pommes Frites,

Butternudeln,

oder Reis



Cafe Creme	3.80
Schale	3.80
Cafe Haag	3.80
Espresso	3.80
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.00
Kaffee fertig / GT	5.20
Kaffee Luz	5.20

Schwarztee	3.50
Pfefferminze	3.50
Lindenblüte	3.50
Kamillen	3.50
Hagebutten	3.50
Eisenkrauttee	3.50

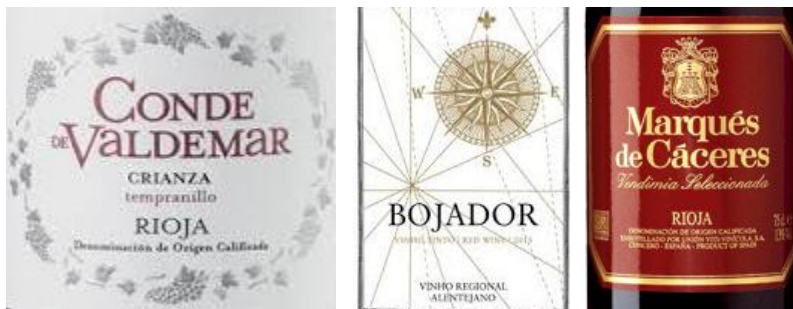
Ovo warm / kalt	3.80
Caotina warm / kalt	3.80

Mineralwasser offen	2dl	3dl	5dl
Henniez	2.60	3.40	4.80
Citro / Orange	2.60	3.40	4.80
Rivella rot	2.60	3.40	4.80
Coca Cola	2.60	3.40	4.80
Eistee	2.60	3.40	4.80
Orangensaft	2.60	3.40	4.80

Schweppes Lemon / Tonic	0.2l	3.80
San Bitter	0.1l	3.80
Rivella, blau, grün	0.33l	3.80
Henniez grün, blau	0.5l	5.00
Suure Most klar	0.5l	5.30
Suure Most alkoholfrei	0.5l	5.30

Biere			
Offen	Herrgöttli	0,2l	2.80
	Stange	0,3l	3.80
	Grosses	0,5l	5.30
Feldschlössli	Flasche	0,5l	5.30
Feldschlössli	alkoholfrei	0,33l	3.80
Schneiders Weisse		0,5l	5.70

Rotweine Flaschen



Weissweine Flaschen



Weine Flaschen

Rot

7.5dl

Zweigelt „Höllinger, Österreich“	30.00
Garanoir „Weingut Gehring“	30.00
Tor del Colle „Brindisi, Italien“	32.00
Regent „Stadel“	32.00
Conde Valdemar „Rioja, Spanien“	32.00
Bojador „Portugal“	32.00
Marqués de Cáceras „Rioja, Spanien“	36.00
Noblesse „Weingut Gehring“	38.00
Humagne Rouge „Grand Métral Wallis“	40.00
Syrah „Grand Métral Wallis“	42.00
Cornalin „Grand Métral Wallis“	42.00

Weiss

7.0/7.5dl

Epesses „Lavaux“ 7.0 dl.	28.00
St. Saphorin „Montfalcon“ 7.0 dl.	28.00
Seyval blanc „Stadel“ 7.5 dl.	32.00

Offene Weine

Rot

1dl

5dl (Flasche)

Goron	3.00	14.50
Primitivo Salento	3.40	16.00
Zinfandel „Caswell“ Kalifornien	3.60	17.50
Merlot	4.00	19.50
Pinot Noir „Weingut Gehring“	4.00	19.50
Zweigelt „Burgenland, Österreich“	4.20	20.00 (Karaffe)
Garanoir „Weingut Gehring“	4.20	20.00 (Karaffe)
Regent „Stadel“	4.50	22.00 (Karaffe)

Weiss

Féchy	3.60	17.50
Epesses „Lavaux“ (7.0 dl. Qual.)	4.20	20.00 (Karaffe)
St. Saphorin „Montfalcon“ (7.0 dl. Qual.)	4.20	20.00 (Karaffe)
Auslese „Weingut Gehring“	4.50	22.00
Seyval blanc „Stadel“ (7.5 dl. Qual.)	4.50	22.00 (Karaffe)

Rosé

Oil de Perdrix	3.60	17.50
Federweiss „Weingut Gehring“	4.50	22.00

Gespritzter

Weisswein/Rotwein	5.00
-------------------	------

Aperitíves %

<i>Martini weiss</i>	<i>4cl</i>	<i>15</i>	<i>4.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>23</i>	<i>4.50</i>
<i>Cínar</i>	<i>4cl</i>	<i>16,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4cl</i>	<i>29</i>	<i>4.50</i>

Drínk's

<i>Ballatine</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Red Label</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>2cl</i>	<i>40</i>	<i>7.50</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>10.00</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>2cl</i>	<i>42</i>	<i>4.50</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>6.50</i>
<i>Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.50</i>
<i>Obstler</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>4.50</i>
<i>Pflümlí</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>4.50</i>
<i>Kirsch</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Chrüter</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Zwetschgen</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Williams</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>4.50</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>17</i>	<i>7.50</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>7.00</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>