

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
Giuseppe Maniaci*

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>Gemischter Salat</i>	<i>9.50</i>
<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	<i>16.00</i>

Kalte Gerichte

<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>12.00</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>16.00</i>
<i>Wurst-Käse Salat einfach</i>	<i>14.00</i>
<i>Wurst Käse Salat garniert</i>	<i>18.00</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 24.50
Pommes frites, kleiner
gemischter Salat

Schweins Rahmschnitzel 26.50
Nudeln
Grüner Salat

Fitness - Teller

Schweins Schnitzel paniert 22.50
garniert mit Salaten

Pouletbrust mit Kräuterbutter 23.50
garniert mit Salaten

Fisch - Gerichte

Fischknusperli paniert 23.00
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

*Reichhaltiger Gemüseteller
mit Spiegelei* 21.50

Käseschnitte „Hawaii“ 17.50

**Fondue „Hausmischung“* 24.50
(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 29.50
*feines Gemüse oder Salat **

Schweins Cordon Bleu „Hawaií“ 30.50
(Schinken, Ananas, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweins Cordon Bleu „Venezia“ 30.50
(Rohschinken, Tomaten, Käse)
*kleiner grüner Salat **

Schweinssteak an „Eierschwämmelsauce“ 31.50
*feines Gemüse **

Rindshuft à la Stroganoff 33.50
*feurige Paprikarahmsauce **

Pferdefilet Stroganov 34.50
*feurige Paprikarahmsauce **

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 36.50
Rösti und Salat

****Beilagen nach Wahl:*** (im Preis inbegriffen)
Pommes-Frites, 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>26.50</i>
<i>Schweinssteak</i>	<i>30.50</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>34.50</i>
<i>Entrecôte</i>	<i>41.50</i>
<i>Pferde-Filet</i>	<i>41.50</i>

Beilagen nach Wahl (im Preis inbegriffen):

Gemüse oder Salat

und

Pommes Frites,

Butternudeln, Reis

oder Rösti Croquetten



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

<i>Cafe Creme</i>	4.20
<i>Schale</i>	4.20
<i>Cafe Haag</i>	4.20
<i>Espresso</i>	4.20
<i>Cappuccino</i>	4.50
<i>Latte Macchiato</i>	4.50
<i>Kaffee fertig / GT</i>	5.50
<i>Kaffee Luz</i>	5.50

<i>Schwarztee</i>	4.00
<i>Pfefferminze</i>	4.00
<i>Lindenblüte</i>	4.00
<i>Kamillen</i>	4.00
<i>Hagebutten</i>	4.00
<i>Eisenkrauttee</i>	4.00

<i>Ovo warm / kalt</i>	4.20
<i>Caotina warm / kalt</i>	4.20

<i>Mineralwasser offen</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Henniez</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Citro / Orange</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Rivella rot</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Coca Cola</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Eistee</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Orangensaft</i>	3.00	3.80	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>Eptinger</i>	<i>0.5l</i>	5.50
<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> 3.20
	<i>Stange</i>	<i>0,3l</i> 4.20
	<i>Grosses</i>	<i>0,5l</i> 5.70
<i>Feldschlössli</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i> 5.70
<i>Feldschlössli</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i> 4.50
<i>Schneiders Weisse</i>		<i>0,5l</i> 6.20

Rotweine Flaschen

Zürcher Unterland



Wallis



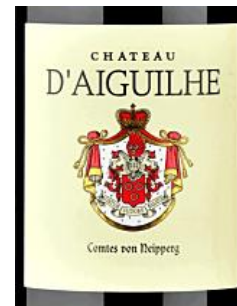
Spanien



Italien



Frankreich



Weissweine Flaschen

Zürcher Unterland



Italien



Frankreich



Weine Flaschen

Rot

7.5dl

Tor del Colle „Brindisi, Italien“	36.00
Regent „Stadel“	36.00
Valpolicella Ripasso „Venetien, Italien“	40.00
Quattronotti „Apulien, Italien“	40.00
Tempranillo/Graciano DOCa „Rioja, Spanien“	40.00
Noblesse „Gehring, Freienstein“	42.00
Humagne Rouge „Grand Métral Wallis“	42.00
Cornalin „Grand Métral Wallis“	44.00
Sette Bello „Primitivo di Manduria, Italien“	45.00
Château D'Aiguilhe „Bordeaux, Frankreich“	45.00

Weiss

7.0/7.5dl

Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“	31.00
Seyval blanc „Stadel“ 7.5 dl.	36.00

Offene Weine

Rot

1dl

5dl (Flasche)

Primitivo Puglia, „Apulien, Italien“	3.80	18.50
Pinot Noir „Gehring Freienstein“	4.40	21.50
Regent „Stadel“	4.80	25.00 (Karaffe)

Weiss

Féchy	4.00	19.50
Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“	4.20	21.50 (Karaffe)
St. Saphorin „Lavaux Trois Soleils“ (5.0 dl.)	4.50	21.50
Auslese „Weingut Gehring“	4.80	23.50
Seyval blanc „Stadel“ (7.5 dl.)	4.80	23.50 (Karaffe)
Chardonnay Zéro «Südfrankreich»	4.20	- alkoholfrei

Rosé

Oil de Perdrix	4.00	19.50
Federweiss „Weingut Gehring“	4.80	23.50

Gespritzter

Weisswein/Rotwein	5.50
-------------------	------

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>Bacardi</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</i> <i>Ballantine</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bacardi Cola</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Wodka + Orangensaft</i> <i>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>