

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>	4.50
<i>Bouillon mit Flädli</i>	6.50
<i>Tomatencremesuppe mit Schlagrahm</i>	8.00
<i>Rieslingcremesuppe</i>	8.00

Salate

<i>Grüner Salat</i>	6.00
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	16.00

Kalte Gerichte

<i>Wurstsalat einfach</i>	12.00
<i>Wurstsalat garniert</i>	16.00
<i>Wurst-Käse Salat einfach</i>	14.00
<i>Wurst Käse Salat garniert</i>	18.00
<i>Bündnerteller mit Rohschinken</i>	19.00

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

Warne Gerichte

Kleinigkeiten

<i>Schweins Schnitzel paniert Pommes frites, kleiner gemischter Salat</i>	24.50
<i>Schweins Rahmschnitzel Nudeln Grüner Salat</i>	26.50

Fitness - Teller

<i>Schweins Schnitzel paniert garniert mit Salaten</i>	22.50
<i>Pouletbrust mit Kräuterbutter garniert mit Salaten</i>	23.50

Fisch - Gerichte

<i>Fischknusperli paniert Sauce Tartar garniert mit knackigen Salaten</i>	23.00
---	-------

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
feines Gemüse oder Salat ** 29.50

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

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

*Schweinssteak an „Eierschwämmlisauce“
feines Gemüse ** 31.50

*Rindshuft à la Stroganoff
feurige Paprikarahmsauce ** 33.50

*Pferdefilet Stroganov
feurige Paprikarahmsauce ** 34.50

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Rösti und Salat* 36.50

***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>	26.50
<i>Schweinssteak</i>	30.50
<i>Rumpsteak</i>	34.50
<i>Entrecôte</i>	41.50
<i>Pferde-Filet</i>	41.50

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.

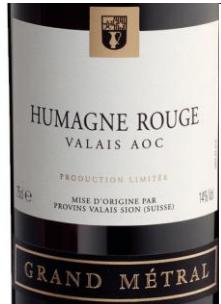
<i>Cafe Creme</i>		4.20	
<i>Schale</i>		4.20	
<i>Cafe Haag</i>		4.20	
<i>Espresso</i>		4.20	
<i>Cappuccino</i>		4.50	
<i>Latte Macchiato</i>		4.50	
<i>Kaffee fertig / GT</i>		5.50	
<i>Kaffee Luz</i>		5.50	
<i>Schwarztee</i>		4.00	
<i>Pfefferminze</i>		4.00	
<i>Lindenblüte</i>		4.00	
<i>Kamillen</i>		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>	2dl	3dl	5dl
<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>	0.2l	4.00	
<i>San Bitter</i>	0.1l	4.00	
<i>Rivella, blau, grün</i>	0.33l	4.00	
<i>Eptinger</i>	0.5l	5.50	
<i>Suure Most klar</i>	0.5l	5.50	
<i>Suure Most alkoholfrei</i>	0.5l	5.50	
<i>Biere</i>			
<i>Offen</i>	<i>Herrgöttli</i>	0,2l	3.20
	<i>Stange</i>	0,3l	4.20
	<i>Grosses</i>	0,5l	5.70
<i>Feldschlössli</i>	<i>Flasche</i>	0,5l	5.70
<i>Feldschlössli</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,33l	4.50
<i>Schneiders Weisse</i>		0,5l	6.20

Rotweine Flaschen

Zürcher Unterland



Wallis



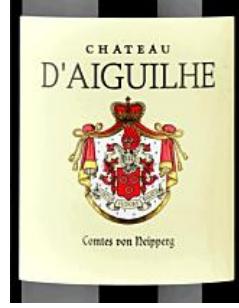
Spanien



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
Quattrromotti „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
-------------------	------

Aperitives %

<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>

Drink'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>Baccardí</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>Baccardi 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>Cüppli 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>