

# zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Warme Küche: von 12 bis 14 h und von 17:30 h bis 22 h

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante herzlich willkommen zu heissen und danken Ihnen, dass Sie sich mit Ihrem Besuch für unsere temperamentvolle Gerichte entscheiden.

Seit 2012 bemühen wir uns täglich mit Liebe und viel Leidenschaft, sowie Frische und Qualität in unsere Gerichte hineinzuzaubern. Lassen Sie bei uns die Seele baumeln und geniessen Sie «i sapori d'Italia»!

**Besondere Gourmetwünsche nehmen wir gerne entgegen, wo immer möglich wird es uns eine Freude sein, diese zu erfüllen!**

Wir alle vom Pöschli - Team wünschen Ihnen eine unvergessliche Gaumenfreude bei uns.

„Buon appetito!“ – Ihr Gastgeber

Tonino & Monica Severino

# UNSERE VORSPEISEN

CHF

<b>Minestrone di verdure fresche di stagione con crostini all'aglio</b> Frische Gemüsesuppe mit Croutons	12
<b>Zuppa cremosa di pomodoro</b> Cremige Tomatensuppe dazu Rahm	8
<b>Insalatina fresca verde</b> Frischer, grüner Kopfsalat	9
<b>Insalata mista fresca con rucola</b> Gemischter Salat mit Mais, Karotten, Randen, Gurken & Cherrytomaten & Rucola	10
<b>Valeriana con uovo sodo, speck &amp; croutons</b> Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons	14
<b>Insalata fresca mista con strisce di pollo alla griglia</b> Gemischter Salatteller mit knusprig tranchierten Pouletstreifen	23
<b>Bruschetta campana</b> Knusprige Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten & Büffelmozzarella	16
<b>Caprese con bufala campana</b> Frischer Cherrytomatensalat mit Büffelmozzarella dazu Pestotüpfchen	16
<b>Vitello tonnato</b> Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner hausgemachter Thoncrème	28
<b>Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino</b> Hauchdünnes Rindscarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken & Rosmarinfocaccia	25
<b>Prosciutto crudo con mozzarella di bufala fresca</b> Hachdünne Rohschinkenscheiben mit frischen Büffelmozzarella-Häppchen	25
<b>Insalata di polpo fresco</b> Frischer Tintenfischsalat	22

# HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

30

**Paccheri con gamberi e zafferano**

Riesenmaccheroni mit Garnelen an feiner Safransauce

36

**Paccheri con polpo fresco e fiore sardo**

Riesenmaccheroni mit frischem Tintenfisch und sardischer Schafskäse

30

**Ravioli freschi fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia**

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce

30

**Triangoli di melanzane su fonduta di formaggi**

Triangel-Ravioli gefüllt mit Aubergine auf einer feiner Käsesauce

28

**Risotto cremoso con porcini trifolati**

Cremiger Risotto mit sautierten Steinpilzen

26

**Risotto cremoso con carciofi croccanti e gorgonzola**

Cremiger Risotto mit knusprigen Artischocken und Gorgonzola

30

**Strozzapreti con salsiccia e porcini**

Strozzapreti mit italienischer Bauernwurst und gebratenen Steinpilzen

29

**Strozzapreti alla nerano**

Kleine, breite Nudeln mit frittierten Zucchetti und geräuchertem Käse

30

**Spaghetti con calamari e rucola**

Spaghetti mit Calamari und frischer Rucola (Barilla-Spaghetti)

29

**Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti mit frischen Miesmuscheln (Barilla-Spaghetti)

32

**Spaghetti ai frutti di mare**

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (Barilla-Spaghetti)

28

**Gnocchi di patate alla sorrentina gratinati**

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Mozzarella gratiniert

30

**Tagliatelle al salmone affumicato e spinaci**

Nudeln mit geräuchertem Lachsgeschnetzeltes und Blattspinat

26

**Lasagna di carne fatta in casa oppure di verdure fresche**

Hausgemachte Lasagne mit frischer Bolognese oder mit frischem Saisongemüse

# FLEISCH

CHF

<b>Tenero fegato di vitello alla veneziana con rösti di patate</b> Zarte Kalbsleber an Venezianischer Art (mit Zwiebeln) dazu Rösti	<b>34</b>
<b>Tagliata dal filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine e verdure</b> Tranchiertes Angusfilet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes & Gemüse	<b>46</b>
<b>Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte e verdure di stagione</b> Zartes Kalbscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken & Gruyère dazu Pommes & Gemüse	<b>42</b>
<b>Bistecca di vitello (220 gr) al calvados con risotto cremoso al vino rosso</b> Zartes Kalbssteak an feiner Calvadossauce dazu cremiger Rotweinisotto	<b>48</b>
<b>Costolette d'Agnello con riso al burro e spinaci freschi all'aglio</b> Zartes Lammkotelette (NZL) an Rosmarinsauce dazu Reis mit Spinat	<b>42</b>
<b>Scaloppina di vitello su piastra con verdure grigliate con rösticroquette</b> Zartes Kalbschnitzel vom Grill dazu Saisongemüse und Rösti Croquette	<b>39</b>
<b>Filetto di maiale in salsa marsala accompagnato con verdure di stagione</b> Saftiges Schweinefilet an feiner Marsalasaucе dazu Saisongemüse	<b>39</b>
<b>Medaglione dal filetto di manzo al gorgonzola con tagliatelle al burro e verdure di stagione</b> Zartes Rindsfiletmedaillons an feiner Gorgonzolasauce dazu Butternudeln & Gemüse	<b>44</b>
<b>Tenero sminuzzato di manzo in salsa ai porcini accompagnato da Knödel</b> Zartes Rindsgeschnetzeltes an feiner Steinpilzsauce dazu Spätzli	<b>39</b>

# FISCH

<b>Petto di pollo e gamberi in riduzione all'arancia con riso alle erbe</b> Schweizer Pouletbrust & Garnelen an feiner Orangenreduktion dazu Reis mit Kräutern	<b>34</b>
<b>Polpo in umido con patate</b> Frischer Tintenfisch (SP) – Eintopf mit Kartoffeln	<b>36</b>
<b>Gamberi argentini gratinati con pane aromatizzato con risotto allo zafferano e carciofi</b> Argentinische Riesengarnelen (ARG) im Ofen gebacken, dazu Safranrisotto & Artischocken	<b>39</b>
<b>Sogliola fresca con verdure fresche e riso al burro</b> Frische Seezunge (Baltikum) mit Tagesgemüse und Butterreis	<b>46</b>
<b>Filetto di limanda (Islanda) alla citronette con spinaci all'aglio</b> Frischer Limandenfilet (ISL) an feiner Citronettesauce dazu sautierter Spinat mit Knoblauch	<b>32</b>

# LE NOSTRE PIZZE

CHF

<b>Porcini, rucola e scaglie di parmigiano</b> mit Steinpilzen, frischem Rucola und Parmesanflocken	22
<b>Diavola (salame piccante e olive)</b> mit scharfer Salami und schwarzen Oliven	18
<b>Crudo, rucola e scaglie di parmigiano</b> mit Rohschinken, frischem Rucola und Parmesanflocken	22
<b>Prosciutto cotto e funghi freschi</b> mit Hinterschinken und frischen Champignons	19
<b>Capricciosa</b> mit Oliven, Artischocken, Hinterschinken und frischen Champignons	19
<b>Rustica</b> mit Speckscheiben und Zwiebelringe	19
<b>Tonno e rondelle di cipolle</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen	19
<b>Salame</b> mit Salami Nostrano	19
<b>Siciliana</b> mit grillierten Auberginen und geriebenem Schafskäse	20
<b>Fiorentina</b> mit Blattspinat und Ei (gebacken)	20
<b>4 Formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten	19
<b>Vegetariana</b> mit grillierten Zucchini, Auberginen & Champignons	20
<b>Focaccia Monica</b> Focaccia mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Basilikum	22
<b>Focaccia ripiena di cotto e fior di latte</b> Focaccia gefüllt mit Hinterschinken & Mozzarella	20
<b>Focaccia vegetariana</b> Focaccia gefüllt mit Zucchini, Aubergine vom Grill und Büffelmozzarella	20
<b>Pistacchiella</b> Mit Mortadella, Pistazien Pesto und Büffelmozzarella (bianca)	20

# PIZZA

	CHF
<b>Salmone</b> mit Lachsscheiben, Zwiebeln und Pecorinoflocken (bianca mit Schafkäse)	22
<b>Salsiccia e porcini</b> mit italienischer Wurst und gebratenen Steinpilzen	22
<b>Scoglio</b> mit mariniertem Polpo und Garnelen	22
<b>Patate, salsiccia e cipolla</b> mit Kartoffelchips, italienischer Bauernwurst und Zwiebelringe	22

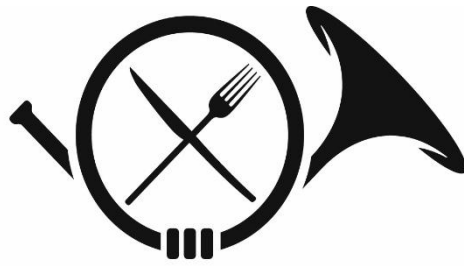
**Selbstverständlich bei kleinem Hunger dürfen Sie auch eine kleine Pizza wünschen!**

**Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas!!**

**Bitte teilen Sie allfällige Lebensmitteln Intoleranzen unserem kompetenten Servicepersonal mit.**

## AUS MONIS BACKSTUBE !!

<b>Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne</b> Mürbeteigtorte mit Aprikosen oder Pflaumen	9
<b>Tiramisu classico al caffè oppure ai frutti di bosco</b> Hausgemachtes Tiramisu classico oder mit Waldbeeren	9
<b>Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella</b> Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz dazu Zimtglace	12
<b>Semifreddo di mandorle con salsa al cioccolato e vielle prune</b> Feines Mandel-Parfait an lauwarmer Schokoladensauce und «Vielle Prune»	12
<b>Panna cotta con salsa ai frutti bosco</b> Panna cotta mit cremiger Waldbeerensauce	8



# zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

## Liebe Gäste

Unser Fleisch beziehen wir von zwei grossen und sorgfältig ausgesuchten Metzgereien im Baselland.

Diese beziehen ihr Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer IP und Natura Produktionen wie folgt:

### Fleisch Herkunft:

Rindsfilet – Irland  
Pouletbrust – Schweiz  
Lamm Rack – Neuseeland  
Kalb – Schweiz/Holland  
Schwein – Schweiz  
Kalbsleber – Schweiz

### Fisch Herkunft:

Seezunge – Baltikum  
Seeteufel – Nordsee Holland  
Tintenfisch (Spanien), Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)  
Limandenfilet – Island  
Riesengarnelen – Argentinien  
Black Tiger – Bangladesch

### Allergene / Intoleranzen

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	50 cl	4.90
Acqua Panna	50 cl	4.90
San Pellegrino	10 dl	9.00
Acqua Panna	10 dl	9.00
Coca Cola	33 cl	4.90
Coca Cola Zero	33 cl	4.90
Aranciata S. Pellegrino	33 cl	4.90
Sprite	33 cl	4.90
Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Chinotto	20 cl	5.00
Crodino / Sanbitter S. Pellegrino	20 cl	5.00
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Orangensaft / Tomatensaft Rauch	20 cl	5.00

## VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	3.50/4.50
Ice Tea Lemon Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Coca-Cola	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Citro Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Apfelsaft Ramseier	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Apfelschorle Ramseier	30 cl / 50 cl	4.00/5.50

## KAFFE & TEE

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Verschiedene Teesorten	4.00
Kaffee/Espresso corretto	7.50
Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Fertig	7.50



## BIER

Flütli	20 cl	3.90
Stange	30 cl	4.30
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	225 cl	4.50
Schneider Weisse (Weizenbier)	30 cl / 50 cl	5.00 / 7.00
Grosses	50 cl	5.90
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	4.90
Flasche Bier	50 cl	6.00

## SPIRITUOSEN

Whisky Chivas Regal	40%	13
Bailley's	18%	8
Calvados	40%	13
Vecchia Romagna	38%	10
Gin	40%	8
Gin Tonic		12
Licor 43	31%	9

## APERITIF

Martini bianco/ rosso / rosè	15%	8
Campari	23%	8
Campari Soda / Orange		11
Cynar	16.5%	8
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco & Mineral)		12
Lillet (Prosecco, Schweppes Wild Berry & Waldbeerenmix)		12
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze & Limetten)		12
Lemonspritz (Limoncello, Prosecco & Mineral)		12
Pernod	45%	8

## DIGESTIF

Amaro Averna	29%	8
Amaro del capo	35%	8
Ramazzotti	30%	8
Fernet Branca	39%	8
Jefferson	30%	10