

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 Herzblut, Liebe und viel Leidenschaft in unseren Gerichten Frische und Qualität 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 Pöschtli - Team wünschen Ihnen eine unvergessliche Gaumenfreude bei uns.

„Buon appetito!“ – Ihr Gastgeber

Tonino & Monica Severino

UNSERE VORSPEISEN

CHF

Insalatina fresca verde
Frischer, grüner Kopfsalat

9

Insalata mista fresca con rucola
Gemischter Salat mit Mais, Karotten, Randen, Gurken & Cherrytomaten & Rucola

10

Minestrone di verdure fresche con crostini all'aglio
Frischer Minestrone mit knusprigen Knoblauch-Croutons

10

Insalata fresca mista con strisce di pollo alla griglia
Gemischter Salatteller mit knusprig tranchierten Pouletstreifen

23

Bruschetta campana
Knusprige Bratscheiben mit frischen Cherrytomaten & Büffelmozzarella

16

Insalata Pöschtli
Grüner Blattsalat mit zartem Rindsgeschnetzeltem an feiner
Balsamicosauce dazu marinierte Apfelstreifen

VORSPEISE/HAUPTGANG

22/28

Vitello tonnato
Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner hausgemachter Thoncrème

28

Calamaretti con carciofi al limone
Frische Calamari mit Artischocken an feiner Zitronensauce

25

Valeriana con uovo sodo, speck & croutons
Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons

14

Valeriana con cubetti di fegato di vitello
Frischer Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsleberwürfeln

28

Carpaccio di manzo classico con focaccia
Hauchdünnes Rindscarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken und Focaccia

25

Seppioline fresche con piselli in zuppeta
Warmer Eintopf von kleinen Calamaretti (Fisch) und Erbsen

VORSPEISE/HAUPTGANG

22/28

Polenta ticinese con porcini trifolati e fiore sardo
Cremige Tessiner Polenta mit frisch sautierten Steinpilzen und sardischem Schafskäse

kl. 22/28

HAUSGEMACHTE PASTA

	CHF
Linguine con scampi, pecorino siciliano e pesto di basilico Linguine mit frischen Scampi, sizilianischem Pecorino & Basilikum Pesto	29
Casarecce con gamberi e zafferano Teigwaren (Divella) mit Garnelen an feiner Safransauce	29
Ravioli freschi fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce	28
Spaghetti con straccetti di vitello e manzo al curry Spaghetti mit zartem Kalbs & Rindsgeschnetzeltes an feiner Currysauce	28
Risotto cremoso con pomodoro, bufala, gamberi e pesto di basilico Cremiger Risotto mit Büffelmozzarella, Garnelen und frischem Basilikum Pesto	28
Paccheri con polpo fresco e fiore sardo Paccheri mit frischem Tintenfisch und sardischem Schafskäse	36
Taglierini alla rapa rossa ai quattro formaggi Randen – Tagliolini an feiner Käse-Rahmsauce	26
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit frischen Miesmuscheln (auch Barilla-Spaghetti möglich)	29
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (auch Barilla-Spaghetti möglich)	32
Risotto cremoso con fave, pecorino e pancetta croccante Cremiger Risotto mit feinen Saubohnen und gebratenen Speckwürfeln	27
Rosette classiche gratinate Hausgemachte, gratinierte Rosette mit Mortadella und Bechamel	26
Ravioli freschi ripieni di ricotta dolce al pomodoro fresco Feine Ravioli, gefüllt mit süsser Ricotta, an feiner Tomatensauce	28
Strozzapreti ai porcini oppure pasticciati Strozzapreti mit gebratenen Steinpilzen oder mit Bolognese & Rahmsauce	28
Classica Lasagna fatta in casa Hausgemachte Lasagne mit frischer Bolognese	26
Lasagna fatta in casa di verdure miste con salsa allo zafferano Hausgemachte Lasagne mit gemischtem Gemüse vom Grill an feiner Safransauce	26

FLEISCH

	CHF
Medaglione di manzo (200 gr) in crosta croccante alla citronette di limone con polenta Zarte Rindsmedaillons (IRL) in knuspriger Zitronette-Kruste, dazu cremige Polenta	44
Tagliata dal filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine e verdure Tranchiertes Angusfilet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes & Gemüse	46
Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte e verdure Zartes Kalbscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken & Gruyère dazu Pommes & Gemüse	42
Cordon bleu classico di maiale con patatine fritte jumbo e verdure di stagione Saftiges Schweinscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken & Gruyère dazu Pommes & Gemüse	32
Bistecca di vitello (220 gr) al calvados con risotto cremoso al vino rosso Zartes Kalbssteak an feiner Calvadossauce dazu cremiger Rotweinrisotto	48
Carrè d'Agnello in crosta di pistacchio e gratin di patate con spinaci freschi Zartes Lammrack (NZL) mit knuspriger Pistazienkruste dazu Kartoffelgratin & Blattspinat	42
Scaloppina di vitello ai porcini con tagliatelle al burro e verdure di stagione Zartes Kalbschnitzel an gebratenen Steinpilzen dazu Butternudeln & Gemüse	39
Fettina di vitello / maiale impanata con patatine fritte e verdure di stagione Zartes Kalbs- / Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	KALBS/SCHWEIN 36 / 26

FISCH

Medaglioni di pescatrice al pastis con tagliatelle al burro e verdure di stagione Seeteufelmedaillons an feiner Pastissauce dazu Butternudeln & Saisongemüse	39
Polpo brasato in salsa piccante con polenta cremosa Frisch geschmorter Tintenfisch (ESP) mit pikanter Sauce auf cremiger Tessiner Polenta	36
Gamberi argentini gratinati al forno al pane aromatizzato con risotto allo zafferano Frische, argentinische Riesengarnelen (ARG) im Ofen gebacken, dazu Safranrisotto	39
Sogliola fresca con verdure fresche e riso al burro Frische Seeszunge (Baltikum) mit Tagesgemüse und Butterreis	46

LE NOSTRE PIZZE

CHF

Porcini, rucola e scaglie di parmigiano mit Steinpilzen, frischem Rucola und Parmesanflocken	21
Diavola (salame piccante e olive) mit scharfer Salami und schwarzen Oliven	18
Crudo, rucola e scaglie di parmigiano mit Rohschinken, frischem Rucola und Parmesanflocken	21
Prosciutto cotto e funghi freschi mit Hinterschinken und frischen Champignons	19
Capricciosa mit Oliven, Artischocken, Hinterschinken und frischen Champignons	19
Rustica mit Speckscheiben und Zwiebelringe	18
Tonno e rondelle di cipolle mit Thunfisch und Zwiebelringen	18
Salame mit Salami nostrano	18
Siciliana mit grillierten Auberginen und geriebenem Schafskäse	18
Fiorentina mit Blattspinat und Ei (gebacken)	18
4 Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	19
Vegetariana mit grillierten Zucchini, Auberginen & Champignons	18
Focaccia Monica Focaccia mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Basilikum	18
Focaccia ripiena Focaccia gefüllt mit Hinterschinken, Zucchini, Cherrytomaten & Mozzarella	18
Palermitana mit Thunfisch, Hinterschinken und geriebenem Parmesan	19
Bianca (ohne Tomatensauce) mit Mozzarella und nach dem Backen hinzugefügten Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken & Parmesanflocken	21

Parmigiana	CHF
mit Hinterschinken, Auberginen und geriebenem Parmesan	19
Quattro gusti	19
mit Salami, Hinterschinken, Artischocken & frischen Champignons	
Pöschтли	21
mit scharfer Salami, ital. Bauernwurst, Zwiebelringe & Gorgonzola	
Giovanni	18
mit Salami, Hinterschinken, Gorgonzola & Zwiebelringe	
Balsamico	21
mit frischen Champignons, Auberginen, Scamorza, Parmesanflocken und Balsamicocrème	

NEU:

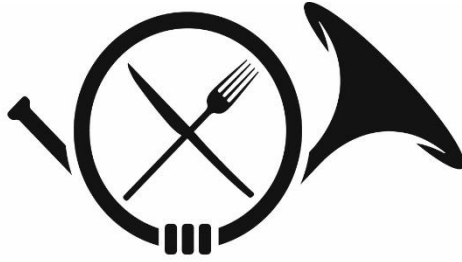
Wir haben auch selbstgemachte glutenfreie Pizzas.

**Bitte teilen Sie allfällige Lebensmittelintoleranzen
unserem kompetenten Servicepersonal mit.**

Vielen Dank!

AUS MONI'S BACKSTUBE

Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne	8
Mürbeteigtorte mit Aprikosen oder Pflaumen	
Tiramisù classico al caffè, ai frutti di bosco oppure al limoncello fatto in casa	8
Hausgemachtes Tiramisu classico, mit Waldbeeren oder an feinem Limoncello	
Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella	12.50
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz dazu Zimtglace	
Semifreddo di mandorle con salsa al cioccolato e vielle prune	12.50
Mandel Parfait an lauwarmer Schokoladensauce & Vielle Prune	



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Lieber Gast

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 – nur aus der Schweiz
Lammrack – Neuseeland
Kalb – Schweiz/Holland
Schwein – Schweiz
Kalbsleber – Schweiz

Fisch Herkunft:

Seezunge – Baltikum
Seeteufel – Nordsee Holland
Tintenfisch, Mies/ Venusmuscheln – Spanien (offenes Meer)
Wolfbarschfilet – Griechenland
Meereskrebse sowie Garnelen – Argentinien

Fischfang – noch aus traditionellem pelagischem Schleppnetz!

Allergene / Intoleranten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!

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 Tee	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
Bailey'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
Ramazotti	30%	8
Fernet Branca	39%	8
Jefferson	30%	10