



# zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

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

## Verehrter Gast

Herzlich Willkommen in unserem „Ristorante“!

Legen Sie alle Last am Eingang ab und versinken Sie in die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses, welche Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens unserer kulinarischen Küche bereiten wird. Uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und unsere selbstgemachten, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten, Gerichte geniessen.

Wir alle vom Pöstli - Team wünschen Ihnen einen gemütlichen Sommerabend!  
Geniessen Sie den Sommer hier bei uns!

**„Buon appetito“ – Ihr Gastgeber“  
Tonino & Monica Severino**

# Sommerspezialitäten im Pöstli

## Unsere Vorspeisen

<b>Insalatina fresca verde</b> Frischer, grüner Kopfsalat	9
<b>Insalata mista fresca con rucola</b> Gemischter Kopfsalat und Salanova mit frischem Rucola	10
<b>Bruschetta campana</b> Knusprigen Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten & Büffelmozzarella	16
<b>Caprese campana</b> Frische Cherrytomaten mit frischer Büffelmozzarella dazu Pestotüpfchen	16
<b>Vitello tonnato</b> Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner hausgemachter Thoncrème	28
<b>Insalata di polpo fresco</b> Frischer Tintenfischsalat	22
<b>Verdure fresche di stagione alla griglia con bocconcino di bufala</b> Frischer Saisongemüseteller vom Grill mit Büffelmozzarella Häppchen	20
<b>Valeriana con uovo sodo, speck &amp; croutons</b> Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons	14
<b>Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino</b> Hauchdünne Rindscarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken mit Rosmarinfocaccia	25
<b>Insalata Pöstli</b> Grüner Blattsalat mit zartem Rindsgeschnetzeltem an feiner Balsamicosauce, dazu marinierte Apfelstreifen	<b>klein 22 / gross 28</b>
<b>Piatto di insalata mista con mozzarella di bufala</b> Gemischter Salatteller mit Büffelmozzarella – Häppchen	20
<b>Prosciutto crudo con melone</b> Hauchdünne Rohschinkenscheiben mit süsser Honigmelone	25

## Hausgemachte Pasta

<b>Ravioli freschi fatti in casa ripieni di ricotta – spinaci al burro e salvia</b>	<b>28</b>
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta – Spinatfüllung an cremiger Butter-Salbeisauce	
<b>Risotto cremoso con gamberi, zucchini e menta fresca</b>	<b>29</b>
Cremiger Risotto mit Garnelen, Zucchetti und frischer Minze	
<b>Paccheri con polpo fresco e fiore sardo</b>	<b>36</b>
Riesenmaccheroni mit frischem Tintenfisch und sardischer Schafkäse	
<b>Tagliatelle al salmone affumicato e spinaci</b>	<b>29</b>
Tagliatelle mit geräuchertem Lachsgeschnetzelt und Blattspinat	
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	<b>29</b>
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b>	<b>32</b>
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	
<b>Strozzapreti alla nerano</b>	<b>28</b>
Breite, kleine Nudeln mit frittierten Zucchetti und geräuchertem Käse	
<b>Strozzapreti al pomodoro fresco e pecorino romano</b>	<b>26</b>
Breite, kleine Nudeln mit frischer Tomatensauce und geriebenem Schafkäse	
<b>Rosette classiche gratinate</b>	<b>26</b>
Hausgemachte, gratinierte Rosette mit Mortadella und Bechamel	
<b>Lasagna di carne fatta in casa</b>	<b>26</b>
Hausgemachte Lasagne mit frischer Bolognese	
<b>Lasagna di verdure di stagione fatta in casa</b>	<b>26</b>
Hausgemachte Lasagne mit frischem Saisongemüse	
<b>Maccheroni al tonno, olive e pane profumato al limone</b>	<b>28</b>
Maccheroni mit Thunfisch, Olive und Brotkrümel an Zitronengeschmack	

**Selbstverständlich darf man bei einem kleinen Hunger, für jedes Gericht eine kleinere Portion wünschen.**

**Bei Lebensmittelintoleranz teilen Sie es bitte unserem kompetenten Servicepersonal mit.**

**Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer 7,7%!**

## Fleisch / Fisch

<b>Medaglione di manzo in crosta croccante alla citronette di limone con croquette di patate e spinaci</b>	<b>44</b>
Zarte Rindsmedaillon in knuspriger Citronettekruste dazu Pommes & Croquette	
<b>Tagliata dal filetto Angus su pietra ollare con patatine e verdure</b>	<b>46</b>
Tranchiertes Angusfilet auf heissem Stein mit Pommes & Gemüse	
<b>Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte e verdure</b>	<b>42</b>
Klassisches Kalbscordonbleu mit Pommes & Gemüse	
<b>Bistecca di vitello al cognac con risotto al vino rosso</b>	<b>48</b>
Zartes Kalbssteak an feiner Cognacsauce dazu Rotweinrisotto	
<b>Petto di pollo e gamberi in riduzione all'arancia con riso al burro</b>	<b>34</b>
Zartes, schweizer Pouletbrust & Riesengarnelen an feiner Orangenreduktion dazu Reis	
<b>Carrè d'Agnello alla mediterranea con riso agli spinaci freschi</b>	<b>42</b>
Zartes Lammrippchen an mediterranen Kräutern dazu Spinatreis	
<b>Fettina di vitello alla griglia con verdure di stagione marinate</b>	<b>38</b>
Zartes Kalbspaillard vom Grill dazu marinierter Saisongemüse	
<b>Gamberi argentini gratinati al forno al pane aromatizzato con risotto allo zafferano</b>	<b>39</b>
Frische, argentinische Riesengarnelen im Ofen gebacken dazu Safranrisotto	
<b>Sogliola fresca con verdure fresche e riso al burro</b>	<b>46</b>
Frische Seeszunge mit Tagesgemüse und Butterreis	

## Aus Moni's Backstube

<b>Panna cotta con coulis di fragole</b>	<b>8</b>
Erfrischende Panna cotta mit cremiger Erdbeersauce	
<b>Tiramisu classico al caffè oppure ai frutti di bosco fatto in casa</b>	<b>8</b>
Hausgemachter Tiramisu classico oder mit Waldbeeren	
<b>Crostata fresca di albicocche oppure di prugne</b>	<b>8</b>
Frische Mürbeteigtorte mit Aprikosen & Zwetschgen	
<b>Tortino al cioccolato nero con cuore caldo e gelato alla cannella</b>	<b>12.50</b>
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmer Schokoladenherz dazu Zimtglacé	

## Unsere Pizza's!

CHF

<b>Cosacca</b> mit Tomatensauce, Parmigiano, Pecorino und frische Cherrytomaten	18
<b>Napoli</b> mit Sardellen	16
<b>Porcini, rucola e scaglie di parmigiano</b> mit Steinpilzen, frischer Rucola und Parmesanflocken	21
<b>Diavola (salame piccante e olive)</b> mit scharfer Salami und schwarzen Oliven	18
<b>Crudo, rucola e scaglie di parmigiano</b> mit Rohschinken, frischer Rucola und Parmesanflocken	21
<b>Prosciutto cotto e funghi freschi</b> mit Hinterschinken und frische Champignons	19
<b>Capricciosa</b> mit Oliven, Artischocken, Hinterschinken und frische Champignons	19
<b>Rustica</b> mit Speckscheiben und Zwiebelringe	18
<b>Tonno e rondelle di cipolle</b> mit Thunfisch und Zwiebelringe	18
<b>Salami</b> mit Salami nostrano	18
<b>Siciliana</b> mit grillierten Auberginen und geriebenem Schafkäse	18
<b>Fiorentina</b> mit Blattspinat und Ei (gebacken)	18
<b>Pöschtl</b> mit scharfer Salami, italienischer Bauernwurst, Zwiebelringe und Gorgonzola	21
<b>Vegetariana</b> mit grillierten Zucchini, Aubergine & Champignons	18
<b>Focaccia farcita con zucchini, cotto e pomodorini</b> Feine Focaccia gefüllt mit Zucchini, Hinterschinken und Cherrytomaten	18
<b>Focaccia Monica</b> Focaccia mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Pestotöpfchen	18

**Wir haben auch Gluten freie Pizzas!!  
Nach Wunsch gibt es auch kleinere Pizzas!**