



## **Herzlich willkommen im Restaurant zur alten Post**

In unserem Restaurant öffnet sich eine Tür zu einer kulinarischen Reise, die zwei faszinierende Welten vereint. Hier werden nicht nur die köstlichen Spezialitäten Portugals mit Leidenschaft und Authentizität präsentiert, sondern auch die vertrauten Genüsse der Schweizer Küche mit Liebe zum Detail zubereitet.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss  
mit einem grossartigen Erlebnis bei uns im Pöstli.**

## Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Salat Maison Blattsalat mit Kernen, Speck und Ei	CHF 12.00
Tomatencremesuppe	CHF 8.50

## Für Kinder

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 14.00
Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren	CHF 18.00

## Vegetarische Gerichte

Äplermaccaroni, im Topf serviert mit Zwiebeln und Apfelmuss	CHF 21.00
--	-----------

## Fischgerichte

Eglifilet an Mandelbutter  
mit Gemüsevariation und Salzkartoffeln CHF 30.50

## Fleischgerichte

### Schweinefleisch

Panierter Schweineschnitzel  
mit Pommes Frites CHF 22.00

Cordon Bleu nach Walliser Art  
mit Gemüsevariation und Pommes Frites CHF 28.00

Schweinesteak an grüner Pfeffersauce  
mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin CHF 26.00

Schweinsschnitzel  
an Champignonrahmsauce mit Nudeln CHF 25.00

### Kalbsfleisch

Panierter Kalbsschnitzel  
mit Gemüsevariation und Pommes Frites CHF 33.00

### Rind

Rindsentrecôte  
mit Kräuterbutter, Gemüsevariation und Pommes Frites CHF 34.00

### Pouletfleisch

Pouletbrust an Kräuterbuttersauce  
mit Gemüsevariation und Reis CHF 26.00

# Portugiesische Küche «A cozinha portuguesa»

Portugals Küche ist köstlich, in der Schweiz aber fast  
unbekannt - das wollen wir ändern!

Wer das leckere Essen Portugals authentisch erleben  
möchte, sollte sich bei uns durchkosten!



## Vorspeisen

### *Entradas*

Jakobsmuscheln auf  
Blattspinat mit Safranschaum

CHF 20.00

*Vieras grelhadas  
com espinafres e molho de açafrão*

Crevetten (5 Stücke) an Olivenöl und Knoblauch  
mit Toastbrot

CHF 20.00

*Camarões com azeite e alho  
com tostas*

## Fischgerichte

### *Pratos de peixe*

Gebratenes Seeteufelfilet an Paprikarahmsauce  
mit Gemüsevariation und Reis

CHF 32.00

*Filetes de Tamboril com molho de pimentos  
com Legumes e arroz*

Tintenfisch an Olivenöl mit Knoblauch,  
Augenbohnen, gekochtes Ei und ganze Bratkartoffeln

CHF 28.00

*Polvo à lagareiro com feijao-frade  
e batatas à murro*

# Kabeljau

## *Bacalhau*

Gebratenes Kabeljau-Filet an Olivenöl mit Knoblauch, CHF 26.00  
Augenbohnen und ganze Bratkartoffeln

*Filet de bacalhau à lagareiro  
com feijao-frade e batates a murro*

Kabeljau mit Pommes carrées CHF 26.00  
an Rahmsauce mit Käse überbacken

*Bacalhau com natas*

Kabeljau-Filet CHF 25.00  
mit Zwiebeln und Mayonnaise gratniert  
und Kartoffelstock

*Bacalhau à zé do pipo*

### **Bacalhau à zé do pipo**

**CHF 25.00**



Bacalhau à Zé do Pipo ist ein traditionsreiches portugiesisches Gericht und wird aus saftigem, gesalzenem Kabeljau zubereitet, der zuerst sorgfältig entwässert und dann gebraten wird, bis er eine

goldene Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein Gericht, das sowohl visuell als auch geschmacklich beeindruckt. Der goldbraune Kabeljau stehen im Kontrast zum cremigen Kartoffelpüree und der Geschmack ist ein harmonisches Zusammenspiel von salziger, fischiger Köstlichkeit und der Cremigkeit der Kartoffeln.

## Fleischgerichte

### *Pratos de carne*

Kalbssteak an Senfsauce  
mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin

CHF 34.00

*Lombo de vitela com molho de mostarda  
com legumes e batatas gratinadas*

Schweinesteak und Crevetten an Madeirasauce  
mit Gemüsevariation und Nudeln

CHF 29.50

*Lombo de porco e camarões com molho de madeira  
com legumes e massa*

## Haus-Spezialität

### *Especialidade da casa*

#### Francesinha

CHF 25.00



Die Francesinha ist ein wahres Meisterwerk der portugiesischen Küche, welches sich durch seinem herzhaftem Geschmack auszeichnet. Sie besteht aus einem saftigen Schweineschnitzel, Kochschinken und Linguiça - zwischen knusprigem Toastbrot geschichtet. Die Krönung erfolgt durch das Überbacken mit Käse, ein Spiegelei obendrauf und grosszügiges Übergiessen mit einer köstlichen, tomatenbasierten Sauce, welche Alkohol enthält. Begleitet wird die Francesinha von einer knusprigen Portion Pommes Frites.

# Spiessli

## Espetada

Rindfleisch und Speck CHF 32.00  
Chorizo, Champignon, Zucchini und Peperoni  
*Carne de vaca com bacon, chouriço, cogumelos, abobrinha e pimentos*

Schweinsnierestück mit Schweinscipollata CHF 29.50  
Speck, Chorizo, Champignon, Peperoni und Zucchini  
*Pedaço de carne de porco com cipollata de porco bacon, chouriço, cogumelos, pimentos e abobrinha*

Pouletbrust mit Speck CHF 28.50  
Chorizo, Pouletcipollata, Champignon, Peperoni und Zucchini  
*Peito de frango com bacon chouriço, cipollata de frango, cogumelos, pimentos e abobrinha*

Crevetten CHF 28.00  
mit Pfirsich, Ananas, Peperoni und Zucchini  
*Camarão com pêsego, ananás, pimentos e abobrinha*

### Beilagen inklusive

- Blattsalat mit Zwiebelringen, Tomatenscheiben und italienischem Dressing
- Rotbohnenreis und Pommes-Frites

### Deklaration

Fleisch	Schweiz	Eglifilet	Estland
Kabeljaufilet	Nordostatlantik	Jakobsmuscheln	Schottland
Seeteufel	Pazifischer Ozean	Tintenfisch	Indischer Ozean
Meeresfrüchte	Pazifischer Ozean	Chorizo	Portugal