



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

★ Nur am Wochenende verfügbar (FR, SA, SO)

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 grilhadas
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*

★ Nur am Wochenende verfügbar (FR, SA, SO)

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 CHF 34.00
mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin

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

- ★ Schweinesteak und Crevetten an Madeirasauce CHF 29.50
mit Gemüsevariation und Nudeln

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

- ★ Nur am Wochenende verfügbar (FR, SA, SO)

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.

Fleisch-Spiessli

Espetada de carne

- ★ 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

Fisch-Spiessli

Espetada de peixe

- 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

★ Nur am Wochenende verfügbar (FR, SA, SO)

Deklaration

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