



**Liebe Gäste**

**Passend zur warmen und schönen Zeit des Jahres überraschen wir  
Sie mit einer neuen Spezialitätenkarte!**

**Geniessen Sie unsere frischen, saisonalen und mit viel Liebe und  
Leidenschaft zubereiteten Gerichte und machen Sie es sich bei uns gemütlich.**

**Wir alle vom Pöschli-Team wünschen Ihnen genussvolle Momente!**

**Buon appetito! – Ihre Gastgeber Tonino & Monica Severino**

**Warme Küche: Mittag 12 bis 14 h / Abend 17:30 h bis 21:30 h**

# UNSERE VORSPEISEN

CHF

<b>Insalata verde</b> 🌿 Frischer grüner Salat	9
<b>Insalata mista con rucola</b> 🌿 Frischer gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Randen, Mais, Rucola	12
<b>Minestrone di verdure fresche di stagione con crostini all'aglio</b> 🌿 Einfach köstlich...unsere Gemüsesuppe	10
<b>Roastbeef con salsa tartare</b> Zartes Roastbeef mit cremiger Tartarsauce	Klein 28 Gross 38
<b>Prosciutto crudo con burrata</b> Dünne Rohschinkenscheiben mit frischer Burrata	22
<b>Doppio crostone con crema di peperoni e scaglie, e con burrata ed alici</b> Knusprige Brotscheibe mit Peperonicreme, Parmesansplitter, und mit Burrata & Sardinen	16
<b>Bruschetta campana (2 Stk.)</b> 🌿 Knusprige Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten und Büffelmozzarella	14
<b>Caprese con bufala campana</b> 🌿 Frische Rispen Tomaten mit Büffelmozzarella	14
<b>Parmigiana di melanzane gratinata al forno con focaccia al rosmarino</b> 🌿 Feine Auberginen „Lasagne“ im Ofen gratiniert, dazu Rosmarinfocaccia	18
<b>Vitello tonnato</b> Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit cremigem Thunfisch creme	Klein 22 Gross 28
<b>Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino</b> Dünn geschnittenes Rindsfleisch mit Rosmarinfocaccia	26
<b>Insalata di polpo</b> Frischer Tintenfischsalat	22

# HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

<b>Paccheri con polpo e fiore sardo</b> „Riesen-Maccheroni“ mit zartem Tintenfisch und sardischem Schafskäse	36
<b>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia</b> 🌿 Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce	30
<b>Risotto cremoso con gorgonzola e pere</b> 🌿 Cremiger Risotto mit cremigem Gorgonzola und Birnenstücken	28
<b>Risotto cremoso ai frutti di mare</b> Cremiger Risotto mit frischen Meeresfrüchten	32
<b>Spaghetti alla carbonara (Guanciale e pecorino)</b> Spaghetti carbonara mit Schweinebacken und Schafkäse	26
<b>Ravioli alla nerano (ripieni di zucchini) con crema di formaggio</b> 🌿 Ravioli gefüllt mit Zucchetti an cremiger Käsesauce	28
<b>Rosette alla romagnola</b> Gratinierte Teigwarenroulade gefüllt mit Bechamel, Mortadella und Spinat	28
<b>Spaghetti ai frutti di mare <u>oppure</u> alle vongole</b> Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten <u>oder</u> nur mit Venusmuscheln (auch Barilla-Spaghetti)	32
<b>Gnocchi di patate alla sorrentina gratinati</b> 🌿 Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Mozzarella gratiniert	26
<b>Lasagna della nonna (manzo)</b> Hausgemachte Fleischlasagne nach Grossmutter's Art (Rindshackfleisch)	26
<b>Strozzapreti pasticciati</b> Strozzapreti Bolgones-Rahmsauce	26
<b>Spaghetti all' amatriciana (guanciale e cipolle)</b> Spaghetti mit Schweinebacken und Zwiebeln an feiner Tomatensauce	26







# FLEISCH und FISCH

CHF

<b>Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte</b>	<b>Kalb 42 / Schwein 32</b>
Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken, Gruyère dazu Pommes	
<b>Scaloppina di vitello ai porcini trifolati con Spätzli fatti in casa</b>	<b>39</b>
Zartes Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen dazu Spätzle	
<b>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</b>	<b>38</b>
Zarter Kalbshaxen dazu cremiger Safranrisotto	
<b>Tenero fegato di vitello alla veneziana con rösti di patate</b>	<b>34</b>
Zarte Kalbsleber an Venezianischer Art (mit Zwiebeln) dazu Rösti	
<b>Costolette d' Agnello alla provenzale con gratin di patate e verdure</b>	<b>42</b>
Zarte Lamm Rack an cremiger Kräutersauce dazu Kartoffelgratin	
<b>Filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine fritte</b>	<b>46</b>
Tranchiertes Angus Filet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes	
<b>Tagliata dal filetto angus con porcini trifolati, risotto al parmigiano e verdure</b>	<b>52</b>
Zartes, tranchiertes Angus Filet mit knusprigen Steinpilzen dazu Parmesanrisotto	
<b>Polpo su piastra con patatine fritte</b>	<b>42</b>
Zarter Tintenfisch auf heissem Grill dazu Pommes	
<b>Sogliola con riso al burro e verdure di stagione</b>	<b>49</b>
Frische Seezunge im Ofen gegart dazu Butterreis und Saisongemüse	
<b>Coda di rospo in salsa di pomodorini, olive e capperi con riso alle verdure</b>	<b>42</b>
Seeteufel Medaillons an feiner Cherrytomaten-, Oliven-, & Kapernsauce mit Gemüsereis	

**\*\* Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse begleitet, im Preis inbegriffen.  
Bei kleinem Hunger darf man sich eine kleine Portion wünschen. Abzüglich CHF 4.**

# LE NOSTRE PIZZE

	CHF
<b>Margherita</b>  Fior di latte, Basilikum	17
<b>Bufalina</b>  Büffelmozzarella	20
<b>Porcini, rucola e scaglie di parmigiano</b>  Steinpilze, frischer Rucola und Parmesanflocken	22
<b>Diavola (salame piccante e olive)</b> Scharfe Salami und schwarze Oliven	19
<b>Crudo, rucola e scaglie di parmigiano</b> Rohschinken, frischer Rucola und Parmesanflocken	22
<b>Prosciutto cotto e funghi freschi</b> Hinterschinken, frische Champignons	19
<b>Prosciutto cotto</b> Hinterschinken	18
<b>Quattro Stagioni</b> Hinterschinken, Oliven, Artischocken, frische Champignons	19
<b>Asparagi</b> Rohschinken, Spargeln	24
<b>Tonno e rondelle di cipolle</b> Thunfisch, Zwiebelringe	19
<b>Salame</b> Salami Nostrano	19
<b>4 Formaggi e asparagi</b>  Vier verschiedene Käsesorten und grüne Spargeln	22
<b>Vegetariana</b>  Frisch grillierte Zucchini, Auberginen, Champignons	20
<b>Focaccia Monica</b>  Focaccia mit Tomatensauce, rohe Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Pesto-Tupfen	22
<b>Focaccia farcita con cotto e mozzarella OPPURE farcita con verdure di stagione</b> (  ) Gefüllte Focaccia mit Hinterschinken & Mozzarella ODER mit Saisongemüse & Mozzarella	20

<b>Calzone napoletano</b>	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Ricotta, Fior di latte, Salami	
<b>Calzone classico</b>	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Hinterschinken, Champignons, Ei	
<b>Salsiccia e porcini</b>	22
Italienische Wurst und gebratene Steinpilze	
<b>Scoglio</b>	22
Marinierter Pulpo und Garnelen	
<b>Giovanni</b>	22
Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	

Selbstverständlich dürfen Sie sich auch eine kleine Pizza wünschen.  
**Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas!**

## AUS MONIS BACKSTUBE!

### Crema catalana al pistacchio 🌿

Cremige Crema catalana mit Pistaziencreme

### Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne 🌿 9

Mürbeteigtorte mit Aprikosen oder mit Pflaumen

### Tiramisu classico al caffè oppure all' arancia e grand Marnier 🌿 9

Hausgemachtes Tiramisu classico oder mit frischen Orangen & Grand Marnier

### Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella 🌿 (Backzeit: 13 min.) 12

Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz dazu Zimtglace

### Panna cotta allo zafferano con salsa alle fragole fresche 9

Panna cotta mit Safran an frischer Erdbeersauce

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



## **Liebe Gäste**

Unser Fleisch beziehen wir von zwei kompetenten 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  
Poulet Brust – Schweiz  
Lamm Rack – Neuseeland  
Kalb – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Kalbsleber – Schweiz  
Tintenfisch – Spanien

### **Fisch Herkunft:**

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

🌿 Diese Gerichte sind vegetarisch.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	50 cl	5
Acqua Panna	50 cl	5
San Pellegrino	10 dl	10
Acqua Panna	10 dl	10
Pepsi Cola	33 cl	5
Pepsi Zero	33 cl	5
Aranciata S. Pellegrino	33 cl	5
Rivella rot / blau	33 cl	5
Chinotto	20 cl	5
Crodino / Sanbitter S. Pellegrino	20 cl	5
Alpinesse Tonic	20 cl	5
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	5
Orangensaft / Tomatensaft Rauch	20 cl	5

## VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Ice Tea Lemon Queen	30 cl / 50 cl	4.50/6.00
Coca-Cola	30 cl / 50 cl	4.50/6.00
Citro Queen	30 cl / 50 cl	4.50/6.00
Apfelsaft Ramseier	30 cl / 50 cl	4.50/6.00
Apfelschorle Ramseier	30 cl / 50 cl	4.50/6.00

## KAFFE & TEE

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Schale	4.50
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	4.00
Stange	30 cl	4.50
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	25 cl	5.00
Schneider Weisse (Fl. Weizenbier)	50 cl	9.00
Grosses	50 cl	6.00
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	5.00
Flasche Bier	50 cl	6.00
Surre Most	49 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
Appenzeller	29%	8