



zur alten Post

 RESTAURANT & PIZZERIA 

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 Pöschtl-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

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

HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

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

FLEISCH und FISCH

CHF

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

**** 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

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

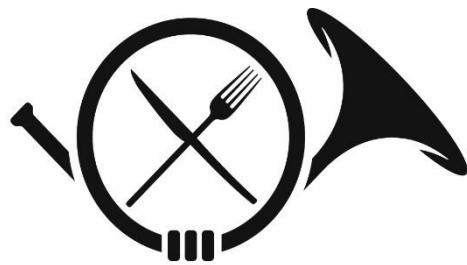
Calzone napoletano	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Ricotta, Fior di latte, Salami	
Calzone classico	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Hinterschinken, Champignons, Ei	
Salsiccia e porcini	22
Italienische Wurst und gebratene Steinpilze	
Scoglio	22
Marinierter Pulpo und Garnelen	
Giovanni	22
Hinterschinken, 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	9
Cremige Crema catalana mit Pistaziencreme	
Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne	9
Mürbeteigtorte mit Aprikosen oder mit Pflaumen	
Tiramisu classico al caffé 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.



zur alten Post

■ RESTAURANT & PIZZERIA ■

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