



-lich willkommen in unserem Restaurant

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

Insalata verde 		9
Frischer grüner Salat		
Insalata mista con rucola 		12
Frischer gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Randen, Mais, Rucola		
Insalata di gamberi		25
Crevettesalat mit Cherrytomaten, Olive, Peperoni		
Minestrone di verdure fresche di stagione con crostini all'aglio 		10
Einfach köstlich...unsere Gemüsesuppe		
Valeriana fresca con	uovo sodo e crostini all' aglio	mit Ei 
13		
Frischer und knackiger Nüsslissalat	mit Speck	16
	mit Ei und Speck	19
Valeriana fresca con petto d' anatra all' arancio 		18
Frischer Nüsslissalat mit Entenbrust an Orangenjusreduktion		
Bruschetta campana (2 Stk.) 		14
Knusprige Bratscheiben mit frischen Cherrytomaten und Büffelmozzarella		
Prosciutto crudo con bufala campana, pomodorini e focaccia		26
Dünne Rohschinkenscheiben mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten		
Caprese con bufala campana 		16
Frische Rispen tomatoes 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 cremiger Thunfisch-Creme Gross 28

Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino 26
Dünn geschnittenes Rindsfleisch mit Rosmarin Focaccia

HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

Paccheri con polpo e fiore sardo 36
„Riesen-Maccheroni“ mit zartem Tintenfisch und sardischem Schafskäse

Ravioli ripieni di bufala in salsa di pomodorini 🌿 30
Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella an feiner Cherrytomatensauce

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia 🌿 30
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce

Risotto cremoso cacio e pepe al balsamico invecchiato 🌿 28
Cremiger Risotto mit Schmelzkäse an gereiftem Balsamico

Risotto cremoso al nero di seppia con seppia scottata 32
Cremiger, schwarzer Risotto mit gebratenem Tintenfisch

Risotto cremoso ai frutti di mare 32
Cremiger Risotto mit frischen Meeresfrüchten

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati 🌿 28
Feine Nudeln mit gebratenen Steinpilzen

Spaghetti ai frutti di mare oppure alle vongole 32
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten oder nur mit Venusmuscheln (auch Barilla-Spaghetti)

Spaghetti all' amatriciana (guanciale e cipolle) 26

Spaghetti mit Schweinebacken und Zwiebeln an feiner Tomatensauce

Spaghetti alla carbonara (Guanciale e pecorino) 26

Spaghetti „carbonara“ mit Schweinebacken und Schafkäse

Lasagna della nonna (manzo) 26

Hausgemachte Fleischlasagne nach Grossmutter's Art (Rindshackfleisch)

Rosette alla romagnola 28

Gratinierte Teigwarenroulade gefüllt mit Bechamel, Mortadella und Spinat

Gnocchi di patate alla sorrentina  26

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Strozzapreti in salsa di pomodorini e pecorino  26

Hausgemachte „Pfarrerkillerli“ an frischer Cherrytomatensauce und Schafkäse

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

FLEISCH und FISCH

CHF

Cordon bleu classico con patatine fritte 36

Zartes Schweine Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken, Gruyère dazu Pommes

Cordon bleu ripieno di prosciutto crudo e taleggio con patatine fritte

36

Zartes Schweine Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken & Schmelzkäse dazu Pommes

Scaloppina di vitello ai porcini trifolati con Spätzli fatti in casa e verdure 44

Zartes Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen dazu Spätzle & Gemüse

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano e verdure 42

Zarter Kalbshaxen dazu cremiger Safranrisotto & Saisongemüse

Tenero fegato di vitello alla veneziana con rösti di patate e verdure 36

Zarte Kalbsleber an Venezianischer Art (mit Zwiebeln) dazu Rösti & Gemüse

Filetti d' Agnello alla provenzale con gratin di patate e verdure 44

Zarte Lammfilet an cremiger Kräutersauce dazu Rösti Croquette & Gemüse

Filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine fritte e verdure	46
Tranchiertes Angus Filet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes & Gemüse	
Sminuzzato dal filetto di manzo con porcini trifolati, tagliatelle e verdure	49
Zartes Rindsfiletgeschnetztes mit Steinpilzsauce dazu Nudeln & Gemüse	
Guancia di vitello al porto con risotto alla barbabietola	42
Geschmortes Kalbskopfbacke an cremiger Portosauce dazu Randen Risotto	
Polpo su piastra con patatine fritte	42
Zarter Tintenfisch auf heissem Grill dazu Pommes	
Sogliola con riso al burro e verdure di stagione	52
Frische Seezunge im Ofen gegart dazu Butterreis und Saisongemüse	
Gamberi in umido all'aglio con riso alle verdure	38
Riesengarnelen an frischem Knoblauch dazu 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
Marinara 🌿	16
Tomatensauce, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella)	
Margherita 🌿	18
Fior di latte, Basilikum	
Bufalina 🌿	20
Büffelmozzarella	
Napoli	19
Sardellen	
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	
Contadina (bianca)	20
Kartoffelstampf, Salsiccia (ohne Tomatensauce)	
Peperonata	20
Hinterschinken, Peperoni	
Capricciosa	20
Hinterschinken, Oliven, Artischocken, frische Champignons	
Rustica	20
Schweinespeck, Zwiebeln	
Parmigiana 	20
Aubergine, Büffelmozzarella, Basilikum	
Tonno e rondelle di cipolle	19
Thunfisch, Zwiebelringe	
Salame	19
Salami Nostrano	
Vegetariana 	20
Frisch grillierte Zucchetti, Auberginen, Champignons	
	./.
Focaccia Monica 	22
Focaccia mit Tomatensauce, rohe Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Pesto-Tupfen	
Calzone classico	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Hinterschinken, Champignons, Ei	
Salsiccia e porcini	22
Italienische Wurst, gebratene Steinpilze	
Scoglio	22

Marinierter Pulpo, Garnelen

Giovanni

22

Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln

Zum Gemeinsam haben:

Focaccia farcita con prosciutto cotto e fior di latte / oppure con verdure

20

Gefüllt Focaccia mit Hinterschinken und Mozzarella oder mit Gemüse

Selbstverständlich dürfen Sie sich auch eine kleine Pizza wünschen.

Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas!

AUS MONIS BACKSTUBE!

Crème caramel

12

Hausgemachter Caramelköpfl

Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne

9

Mürbeteigkuchen mit Aprikosen oder mit Zwetschgen

Tiramisù classico al caffè oppure ai frutti di bosco

12

Klassisches Tiramisù mit Espresso oder mit Waldbeeren

Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella

12

Warmer Schokoladensoufflé mit cremiger Schokoherz dazu Zimtglacé (Backzeit 13 min.)

Panna cotta allo zafferano con salsa alle fragole fresche

9

Panna cotta mit Safran an frischer Erdbeerensauce

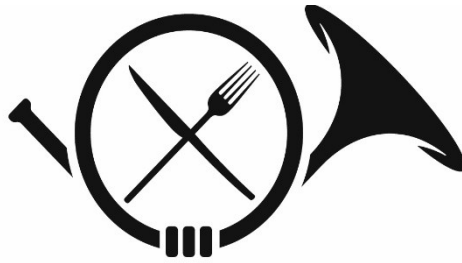
Semifreddo di mandorle con salsa al cioccolato nero e vielle prune

12

Feiner Mandel Parfait an lauwarmer Schokoladensauce & Vielle Prune

Allergene / Intoleranzen

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



zur alten Post

🇨🇭 RESTAURANT & PIZZERIA 🇮🇹

FLEISCHDEKLARATION

Fleisch:

Rindsfilet – Irland

Lammfilet – Australien / Neuseeland

Kalb – Schweiz / Holland

Schwein – Schweiz

Kalbsleber - Schweiz

Tintenfisch – Spanien

Kalbkopfbacken – Italien

Kalbsleber - Schweiz

Fisch:

Seezunge – Baltikum

Tintenfisch (Spanien), Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)

Riesengarnelen – Argentinien

Black Tiger – Bangladesch

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
Stange	30 cl	4.50
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	25 cl	5
Schneider Weisse (Fl. Weizenbier)	50 cl	9
Grosses	50 cl	6
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	5
Suure Most	49 cl	6

SPIRITUOSEN

Whisky Jack Daniel's	40%	13
Bailley's	17%	9
Calvados	40%	13
Vecchia Romagna	38%	10
Williams	40%	9
Vielle Prune	40%	10
Gin	40%	9
Gin Tonic		12
Licor 43	31%	9

APERITIF

Martini bianco/ rosso / rosè	15%	9
Campari	25%	9
Campari Soda / Orange		12
Cynar	16.5%	9
Cynar Soda / Orange		12

Pernod	40%	9	
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco & Mineral)	11%	12	
Lillet (Prosecco, Schweppes Wild Berry & Waldbeerenmix)		12	
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze & Limetten)			12
Lemonspritz (Limoncello, Prosecco & Mineral)		12	

DIGESTIF

Amaro Averna	29%	8	
Amaro del capo	35%	8	
Ramazzotti	30%	8	
Fernet Branca	35%	8	
Appenzeller	29%	8	