



RESTAURANT PÖSTLI

8484 THEILINGEN

unsere WILD-Spezialitäten

Entrées

Sämige Kürbiscrème

mit gebratenen Steinpilzblätter

CHF 11.50

Nüsslisalat vom Markt

mit Ei und Speckchips

CHF 13.50

kleines Butterpastetli an Waldpilzragout

Vanille Apfel mit Marroni Füllung

CHF 19.50

Hauptgenuss

Entenbrust Medaillon mit gebratener Gänseleber

auf Holundergelee, Fleur du Sel, serviert mit Toast

CHF 24.50

Bündner Gemspfeffer *Jäger Art*

hausgemachte Quarkspätzli

CHF 34.50

Geschnetzeltes vom zarten Hirschfilet

an Preiselbeer Wildrahmsauce

Bündner Pizokel mit «Brösmeli»

CHF 39.50

Zarte Rehschnitzel

mit Eierschwämmli und Wildrahmsauce

Malanser Capuns im Krautstilblatt

CHF 41.00

Rehrücken am Knochen gebraten

Mit vielerlei vom Herbst

(auf Vorbestellung ab 2 Personen)

Preis pro Person CHF 55.00



RESTAURANT PÖSTLI

8484 THEILINGEN

Frisch aus Skandinavien

unser beliebtes Elch-Entrecôte vom Grill

mit Rosa Pfeffer und Portwein Reduktion

serviert mit Anna-Kartoffeln

CHF 44.50

Vegetarische Wildvariation

CHF 26.00

Steinpilzragout an Safran Pappardelle

serviert mit Parmesan

CHF 28.00