

# *Restaurant Pöstli Stadel*



*Liebe Pöstligäste*  
*Herzlich Willkommen*

*Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben.*

*Wenn es Ihnen gefällt,  
dann sagen Sie es weiter.*

*Stimmt etwas nicht,  
dann sagen Sie es uns*

*In der Küche  
Hans-Peter Graf*

*Emmi Goldmann und Team*

# *Vorspeisen*

## *Suppen*

<i>Tagessuppe</i>	4.50
<i>Bouillon mit Flädli</i>	6.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm</i>	8.00
<i>Rieslingcrèmesuppe</i>	8.00

## *Salate*

<i>Grüner Salat</i>	6.00
<i>Tomatensalat</i>	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	16.00

## *Kalte Gerichte*

<i>Wurstsalat einfach</i>	12.00
<i>Wurstsalat garniert</i>	16.00
<i>Wurst-Käse Salat einfach</i>	14.00
<i>Wurst Käse Salat garniert</i>	18.00
<i>Bündnerteller mit Rohschinken</i>	19.00

*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

## *Warme Gerichte*

### *Kleinigkeiten*

*Schweins Schnitzel paniert* 24.50  
*Pommes frites, kleiner  
gemischter Salat*

*Schweins Rahmschnitzel* 26.50  
*Nudeln  
Grüner Salat*

### *Fitness - Teller*

*Schweins Schnitzel paniert* 22.50  
*garniert mit Salaten*

*Pouletbrust mit Kräuterbutter* 23.50  
*garniert mit Salaten*

### *Fisch - Gerichte*

*Fischknusperli paniert* 23.00  
*Sauce Tartar garniert  
mit knackigen Salaten*

*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in  
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

# *Vegetarische Gerichte*

*Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Spiegelei* 21.50

*Käseschnitte „Hawaii“* 17.50

*\*Fondue „Hausmischung“* 22.50  
*(Pro Person ab 2 Personen)*

*\*Das Fondue ist Saisonbedingt nur im Winter erhältlich.*



*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in  
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

## *Hausspezialitäten*

*Schweins Cordon Bleu* 28.50  
*feines Gemüse oder Salat \**

*Schweins Cordon Bleu „Hawaii“* 29.50  
*(Schinken, Ananas, Käse)*  
*kleiner grüner Salat \**

*Schweins Cordon Bleu „Venezia“* 30.50  
*(Rohschinken, Tomaten, Käse)*  
*kleiner grüner Salat \**

*Schweinssteak an „Eierschwämmelsauce“* 31.50  
*feines Gemüse \**

*Rindshuft à la Stroganoff* 32.50  
*feurige Paprikarahmsauce \**

*Pferdefilet Stroganov* 33.50  
*feurige Paprikarahmsauce \**

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“* 35.50  
*Rösti und Salat*

***\*Beilagen nach Wahl:*** *(im Preis inbegriffen)*

*Pommes-Frites, Country Cuts, Butternudeln,  
Reis oder Rösti Croquetten*

*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in  
unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

# *„Heisser Stein“ 250 Gramm*

<i>Pouletbrust</i>	26.50
<i>Schweinssteak</i>	30.50
<i>Rumpsteak</i>	34.50
<i>Entrecôte</i>	40.50
<i>Pferde-Filet</i>	40.50

*Beilagen nach Wahl (im Preis inbegriffen):*

*Gemüse oder Salat*

*und*

*Country Cuts,*

*Pommes Frites,*

*Butternudeln,*

*oder Reis*



*Liebe Gäste, gerne informieren wir Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

<i>Cafe Creme</i>	4.20
<i>Schale</i>	4.20
<i>Cafe Haag</i>	4.20
<i>Espresso</i>	4.20
<i>Cappuccino</i>	4.50
<i>Latte Macchiato</i>	4.50
<i>Kaffee fertig / GT</i>	5.50
<i>Kaffee Luz</i>	5.50

<i>Schwarztee</i>	4.00
<i>Pfefferminze</i>	4.00
<i>Lindenblüte</i>	4.00
<i>Kamillen</i>	4.00
<i>Hagebutten</i>	4.00
<i>Eisenkrauttee</i>	4.00

<i>Ovo warm / kalt</i>	4.20
<i>Caotina warm / kalt</i>	4.20

<i>Mineralwasser offen</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Henniez</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Citro / Orange</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Rivella rot</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Coca Cola</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Eistee</i>	3.00	3.80	4.80
<i>Orangensaft</i>	3.00	3.80	4.80

<i>Schweppes Lemon / Tonic</i>	<i>0.2l</i>	4.00
<i>San Bitter</i>	<i>0.1l</i>	4.00
<i>Rivella, blau, grün</i>	<i>0.33l</i>	4.00
<i>Eptinger</i>	<i>0.5l</i>	5.50
<i>Suure Most klar</i>	<i>0.5l</i>	5.50
<i>Suure Most alkoholfrei</i>	<i>0.5l</i>	5.50

<i>Biere</i>		
<i>Offen</i>	<i>Herrgöttli</i>	
	<i>Stange</i>	
	<i>Grosses</i>	
<i>Feldschlössli</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Feldschlössli</i>	<i>alkoholfrei</i>	
<i>Schneiders Weisse</i>		
	<i>0,2l</i>	3.20
	<i>0,3l</i>	4.20
	<i>0,5l</i>	5.70
	<i>0,5l</i>	5.70
	<i>0,33l</i>	4.50
	<i>0,5l</i>	6.20

# Rotweine Flaschen

## Zürcher Unterland



## Wallis



## Spanien



## Italien



## Frankreich



# Weissweine Flaschen

## Zürcher Unterland



## Italien





# Weine Flaschen

## Rot

7.5dl

<i>Tor del Colle „Brindisi, Italien“</i>	36.00
<i>Regent „Stadel“</i>	36.00
<i>Valpolicella Ripasso „Venetien, Italien“</i>	40.00
<i>Quattronotti „Apulien, Italien“</i>	40.00
<i>Crianza Rioja Vega „Rioja, Spanien“</i>	40.00
<i>Noblesse „Gehring, Freienstein“</i>	42.00
<i>Humagne Rouge „Grand Métral Wallis“</i>	42.00
<i>Cornalin „Grand Métral Wallis“</i>	44.00
<i>Sette Bello „Primitivo di Manduria, Italien“</i>	45.00
<i>Château D'Aiguilhe „Bordeaux, Frankreich“</i>	45.00

## Weiss

7.0/7.5dl

<i>Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“</i>	31.00
<i>Seyval blanc „Stadel“ 7.5 dl.</i>	36.00

## Offene Weine

### Rot

1dl

5dl (Flasche)

<i>Primitivo Puglia, „Apulien, Italien“</i>	3.80	18.50
<i>Pinot Noir „Gehring Freienstein“</i>	4.40	21.50
<i>Regent „Stadel“</i>	4.80	25.00 (Karaffe)

### Weiss

<i>Féchy</i>	4.00	19.50
<i>Pinot Grigio „Azienda Fidora, Italien“</i>	4.20	21.50 (Karaffe)
<i>St. Saphorin „Lavaux Trois Soleils“ (5.0 dl.)</i>	4.50	21.50
<i>Auslese „Weingut Gehring“</i>	4.80	23.50
<i>Seyval blanc „Stadel“ (7.5 dl.)</i>	4.80	23.50 (Karaffe)

### Rosé

<i>Oil de Perdrix</i>	4.00	19.50
<i>Federweiss „Weingut Gehring“</i>	4.80	23.50

### Gespritzter

<i>Weisswein/Rotwein</i>	5.50
--------------------------	------

## *Aperitíves*                      %

<i>Martini weiss</i>	<i>4cl</i>	<i>15</i>	<i>5.00</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>23</i>	<i>5.00</i>
<i>Cinar</i>	<i>4cl</i>	<i>16,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4cl</i>	<i>29</i>	<i>5.00</i>

## *Drínk's*

<i>Ballantine's</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>4cl</i>	<i>43</i>	<i>7.00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>7.50</i>
<i>Rum Braun</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.50</i>
<i>Baccardi</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>6.50</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>9.50</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>40</i>	<i>6.50</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>4cl</i>	<i>42</i>	<i>7.50</i>
<i>Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>47,3</i>	<i>6.00</i>
<i>Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Obstler</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Pflümli</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>40</i>	<i>5.00</i>
<i>Kirsch</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Chrüter</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Zwetschgen</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Williams</i>	<i>4cl</i>	<i>37,5</i>	<i>5.00</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>17</i>	<i>6.50</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>28</i>	<i>6.50</i>

## *Long Drinks*

<i>Whiskey Cola Ballantine</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bacardi Cola</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Wodka + Orangensaft Screw Driver</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Aperol Orange Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar mit Bier</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Cüpli Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Tee Rum</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Jagertee</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Kaffee Grand Marnier</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>