

Menüvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people



PÖSTLI GRILL

Das Konzept: Family Style

The Concept: Family Style

Alle bedienen sich an den aufgetischten Leckereien - dies ist die Grundidee beim Family Style Dining. Das Konzept im Pöstli GRILL ist ein interaktives Erlebnis für kulinarische Geniesser und verspricht eine besondere und ungezwungene Atmosphäre. Von der Show Küche (Grill) aus können auch die Gäste die Entstehung der Gerichte mitverfolgen.

Everyone uses the served treats - this is the basic idea of Family Style Dining. The concept at Pöstli GRILL is an interactive experience for culinary connoisseurs and promises a special and informal atmosphere. From the Show kitchen (grill), guests can also follow the development of the dishes

Bitte wählen Sie DREI Gerichte zum Teilen aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose THREE dishes to share from the selection below:

| VORSPEISEN / APPETIZERS | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulfates |
|--|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Gemischter Tagessalat in der Schüssel Mixed salad in a bowl | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Romana salat mit Avocado, Tomaten und Kürbiskernen Romana salad with avocado, tomatoes and pumpkin seeds | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Rindscarpaccio mit Crème fraiche Eschalotten Macadamia Nuss und Räucheröl Beef carpaccio with fresh cream scallots Macdamia nuts and smoked oil | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Thunfisch – Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie Cashew Kerne, Koriander und Limette Tuna Ceviche with mango, cucumber, celery Cashew kernels, cilantro and lime | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Serrano Schinken auf Tomatenbrot Serrano ham on tomato bread | | | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Bauchspeck vom Bierschwein kross gebraten mit Gurken, roten Zwiebeln und Kräutern Crispy roasted belly of beer marinated pork, with cucumber, red onions and herbs | | | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Lauwarmer Octopus mit Hummus und Räucherpaprika Aioli Tepid octopus with Hummus and smoked sweet pepper aioli | | | | | ✓ | | ✓ | |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH

Menuvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
Please choose ONE dish from the selection below:

| HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulfates |
|---|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Tempura von Saison Gemüse mit Guacamole und Sauerrahm Tempura of seasonal vegetables with Guacamole and sour cream | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Törtchen von Aubergine, Zucchini, Peperoni, Hummus Taggiasca Oliven und geschmolzenen Tomaten Tartlet of grilled eggplant, zucchini, sweet peppers, hummus, Taggiasca olives and melted tomatoes | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ganze Goldbrasse vom Grill gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Kräutern Grilled gilt head sea bream stuffed with spring onions and herbs | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Rindsfilet (200g) Hereford beef fillet (200g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Rib Eye (250g) Hereford Rib Eye (250g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hereford Entrecôte (200g) Hereford Entrecôte (200g) | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Die Fleisch- und Fischhauptgänge werden mit folgenden Beilagen und Saucen serviert
The meat and fish main courses come with the following side dishes and sauces

BEILAGEN / SIDES:

Pommes Frites / French Fries
Gebackene Zwiebelringe / Baked onion rings
Randen Meerrettich salat / Beetroot horseradish salad
Ratatouille / ratatouille
Texaner Bohneneintopf / Texan bean stew

SAUCEN / SAUCES

Chimichurri / Chimichurri
Pikante Paprikakräuterbutter / spicy paprika herb butter
Meerrettich Erdnuss-Zwiebelsauce / Horseradish peanut – onion sauce
Hausgemachte BBQ sauce / Homemade BBQ sauce
Hausgemachtes Ketchup / Homemade ketchup
Trüffelcrème-Sauce / **Truffle cream sauce**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

Menuvorschläge

PÖSTLI GRILL

ab 25 Personen / as from 25 people



PÖSTLI GRILL

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

| DESSERTS / SWEETS | Vegetarisch Vegetarian | Vegan | Lactosefrei Lactose free | Ohne Ei without egg | Glutenfrei Gluten free | Ohne Sesam without sesame | Ohne Nüsse without nuts | Ohne Schwefel without Sulfates |
|--|---------------------------|-------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Lauwarmer Valrhona Schokolade Kuchen mit Zwetschgenkompott und Fior di latte Eis Tepid Valrhona chocolate cake, with plum compote and fior di latte ice-cream | ✓ | | | | | | | ✓ |
| Die BESTE Crème brûlée The best cream brûlée | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ananas Carpaccio mit Kokosnusseis Pineapple carpaccio with coconut ice-cream | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tropisches Früchtearrangement Sorbet von Passionsfucht Tropical fruit selection, sorbet of passionfruit | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |

2-Gang Auswahl CHF 77 PP (mit Filet CHF 85) // (vegetarisch CHF 55 PP)
2-course selection CHF 77 PP (with fillet CHF 85) // (vegetarian CHF 55 PP)

3-Gang Auswahl CHF 89 PP (mit Filet CHF 97) // (vegetarisch CHF 67 PP)
3-course selection CHF 89 PP (with fillet CHF 97) // (vegetarian CHF 67 PP)

WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

WEISS / WHITE

| | | |
|---|--------------------------|--------|
| Mainenfelder Chardonnay, Lampert | Grisons | CHF 52 |
| Pinot Grigio Castel Ringberg, Elena Walch | Alto Adige, Südtirol | CHF 61 |
| Sauvignon Blanc, Eikendal Winery | Stellenbosch | CHF 49 |
| Grüner Veltliner DAC, Domäne Gobelsburg | Kamptal Niederösterreich | CHF 49 |
| Spring Fever Chardonnay, Langmeil Winery | Barossa Valley | CHF 51 |

ROT / RED

| | | |
|---|------------------|--------|
| Mainenfelder Pinot Noir Selection, Lampert | Grisons | CHF 52 |
| Jero rouge 13, Castilla y Leon | Ribera del Duero | CHF 49 |
| Merlot unplugged, Hannes Reh | Burgenland | CHF 72 |
| Adeo, Bolgheri rosso | Toscana | CHF 65 |
| Lo Mon DOC, Bodegas Trossos | Priorat | CHF 72 |
| Three Gardens Grenache Shiraz Mataro Langmeil Winery | Barossa Valley | CHF 59 |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes