



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Warme Küche: Mittag 12 bis 14 h / Abend 17:30 h bis 21:30 h

Liebe Gäste der guten, italienischen Tafel

Mit vollem Elan starten wir auch dieses Jahr einen farbenfrohen Frühling mit einem kulinarisch exzellenten Repertoire voller frischer Köstlichkeiten, natürlich wie immer „fatto in casa con amore“ aus erstklassigen Rohstoffen, gepaart mit grosser Passion zu unserer Tradition und.... ganz viel Liebe zum Detail.

Erleben Sie genussreiche Momente allein oder mit Ihren Liebsten und vergessen Sie für einige Stunden die Sorgen des Alltags. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von unseren Frühlingskreationen inspirieren.

Wir alle vom Pöschli - Team wünschen Ihnen eine unvergessliche Gaumenfreude bei uns.

„Buon appetito!“ – Ihr Gastgeber

Tonino & Monica Severino

UNSERE VORSPEISEN

	CHF
Insalata verde Frischer grüner Salat	9
Insalata mista con rucola Frischer gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Randen, Mais	12
Minestrone di verdure fresche di stagione con crostini all'aglio Einfach köstlich unser Gemüseminestrone	10
Valeriana fresca con uovo sodo, pancetta abbrustolita, crostini Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons	16
Valeriana con asparagi verdi, noci e pomodorini alla vinaigrette	Klein 18
Frischer Nüsslisalat mit grünen Spargeln, Baumnüsse, Tomaten	Gross 22
Bruschetta campana (3 Stk.) Knusprige Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten, Büffelmozzarella	16
Crostone di pane con burrata, mortadella, granella di pistacchi (2 Stk) Knusprige Brotscheiben mit feiner Burrata, Mortadella Scheiben, Pistazien	15
Caprese con bufala campana Frischer Cherrytomatensalat mit Büffelmozzarella	14
Vitello tonnato	Klein 22
Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischcrème	Gross 28
Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino Dünn geschnittenes Rindsfleisch im Duett mit Rosmarinfocaccia	26
Focaccia farcita con cotto e fior di latte oppure con verdure di stagione Focaccia gefüllt mit Hinterschinken, Mozzarella oder Saisongemüse	20
Insalata di polpo tenero con asparagi verdi Frischer Tintenfischsalat mit grünen Spargeln	22
Focaccia con crudo, fichi secchi, bufala campana (ab 2 Pers.) Focaccia mit Rohschinken, trockenen Feigen, Büffelmozzarella	25
Insalata di pomodorini e cipolla	10

Frische Cherrytomatensalat mit Zwiebeln

HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

Calamarata con gamberoni, asparagi verdi, fiore sardo Riesenmaccheroni mit Garnelen, grünen Spargeln, sardischer Schafkäse	32
Paccheri con polpo fresco e fiore sardo Riesenmaccheroni mit frischem Tintenfisch und sardischer Schafskäse	36
Ravioli freschi fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce	30
Ravioli di bufala al pomodoro e burrata Hausgemachte Ravioli mit Büffelmozzarella dazu Burrata	29
Risotto cremoso con porcini trifolati e asparagi verdi Cremiger Risotto mit sautierten Steinpilzen mit grünen Spargeln	28
Spaghetti alla gricia Spaghetti mit knusprigem Speck, Schafkäse, Parmesan	26
Strozzapreti con salsiccia e asparagi verdi Strozzapreti mit italienischer Bauernwurst und grünen Spargeln	30
Strozzapreti con asparagi verdi e straccetti di vitello Kleine, breite, dicke Nudeln mit grünen Spargeln und Kalbsgeschnetzeltes	32
Spaghetti freschi con calamari, pomodorini Spaghetti mit Calamari, Cherrytomaten (auch Barilla-Spaghetti)	30
Rosetta alla romagnola Gratinierte Teigwarenroulade gefüllt mit Bechamel, Mortadella, Spinat	26
Spaghetti ai frutti di mare oppure alle vongole Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten oder nur mit Venusmuscheln (auch Barilla-Spaghetti)	32
Gnocchi di patate alla sorrentina gratinati Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Mozzarella gratiniert	26
Gnocchi di patate con porcini e taleggio Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Schmelzkäse	28
Lasagna della nonna Hausgemachte Fleischlasagne nach Großmutter Art	26

FLEISCH

CHF

Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte	42
Zartes Kalbscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken, Gruyère dazu Pommes	
Cordon bleu di maiale (Crudo, spinaci, gorgonzola) con patatine fritte	36
Zartes Kalbscordonbleu gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Gorgonzola) dazu Pommes	
Scaloppina di vitello al vino bianco, asparagi verdi e peperoni arrostiti	39
Zartes Kalbschnitzel an feiner Weissweinsauce, grünen Spargeln, Peperoni	
Scaloppina di vitello ai porcini trifolati con Spätzli fatti in casa	39
Zartes Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen dazu Spätzli	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano	38
Zarter Kalbshaxen dazu cremiger Safranrisotto	
Medaglioni dal filetto di maiale in salsa marsala con tagliatelle	39
Saftiges Schweinefiletmedaillons an feiner Marsalasaucе dazu Butternudeln	
Tenero fegato di vitello alla veneziana con rösti di patate **	34
Zarte Kalbsleber an Venezianischer Art (mit Zwiebeln) dazu Rösti	
Tagliata dal filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine fritte **	46
Tranchiertes Angusfilet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes	
Polpo su piastra con patatine fritte **	42
Zartes Polpo auf heissem Grill dazu Pommes	
Filetto di agnello a la provencale con polenta al parmigiano **	42
Schweizer Lammfilet à la Provençale dazu cremiger Polenta	
Sogliola con riso al burro e verdure di stagione	48
Frischer Seezunge im Ofen gegart dazu Butterreis und Saisongemüse	
Coda di rospo e filetto di salmone agl' asparagi con risotto cremoso	42
Seeteufelmedaillons und Lachsfilet an feiner Spargelsauce dazu Parmesanrisotto	

**** Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse begleitet!! *****

LE NOSTRE PIZZE

CHF

Margherita Fior di latte, Basilikum	17
Bufalina Büffelmozzarella	20
Porcini, rucola e scaglie di parmigiano Steinpilzen, frischem Rucola und Parmesanflocken	22
Diavola (salame piccante e olive) Scharfer Salami und schwarzen Oliven	18
Crudo, rucola e scaglie di parmigiano Rohschinken, frischem Rucola und Parmesanflocken	22
Prosciutto cotto e funghi freschi Hinterschinken, frischen Champignons	19
Prosciutto cotto Hinterschinken	18
Quattro Stagioni Hinterschinken, Oliven, Artischocken, frischen Champignons	19
Rustica Speckwürfeln, Zwiebelringe	19
Tonno e rondelle di cipolle Thunfisch, Zwiebelringen	19
Salame Salami Nostrano	19
Scarpetta (bianca) Parmesancreme, Basilikumpesto, trockene Tomaten	20
Fiorentina Blattspinat, gekochtes Ei	20
4 Formaggi Vier verschiedenen Käsesorten	19
Vegetariana Frisch grillierten Zucchini, Auberginen, Champignons	20
Focaccia Monica Focaccia mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Basilikum	22

LE NOSTRE PIZZE

	CHF
Calzone napoletano Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Ricotta, Fior di latte, Salami	20
Calzone classico Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Hinterschinken, Champignons, Ei	20
Salsiccia e porcini Italienischer Wurst und gebratenen Steinpilzen	22
Scoglio Mariniertem Polpo und Garnelen	22
Giovanni Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	22

Selbstverständlich bei kleinem Hunger dürfen Sie auch eine kleine Pizza wünschen!

Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas!!

Bitte teilen Sie allfällige Lebensmitteln Intoleranzen unserem kompetenten Servicepersonal mit.

AUS MONIS BACKSTUBE !!

Crostata di pasta frolla con albicocche oppure con prugne Mürbeteigtorte mit Aprikosen oder Pflaumen	9
Tiramisu classico al caffè oppure ai frutti di bosco Hausgemachtes Tiramisu classico oder mit Waldbeeren	9
Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz dazu Zimtglace	12
Panna cotta allo zafferano con salsa alle fragola fresche Panna cotta mit Safran an frischer Erdbeersauce	9

Gaumenschmaus, ... Verführung der Sinne!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente!



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Liebe Gäste

Unser Fleisch beziehen wir von zwei grossen 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
Pouletbrust – Schweiz
Lammfilet – Neuseeland
Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz
Kalbsleber – Schweiz

Fisch Herkunft:

Seezunge – Baltikum
Seeteufel – Nordsee Holland
Tintenfisch (Spanien), Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)
Riesengarnelen – Argentinien
Black Tiger – Bangladesch

Allergene / Intoleranzen

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	50 cl	4.90
Acqua Panna	50 cl	4.90
San Pellegrino	10 dl	9.00
Acqua Panna	10 dl	9.00
Coca Cola	33 cl	4.90
Coca Cola Zero	33 cl	4.90
Aranciata S. Pellegrino	33 cl	4.90
Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Chinotto	20 cl	5.00
Crodino / Sanbitter S. Pellegrino	20 cl	5.00
Alpinesse Tonic	20 cl	4.50
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	4.50
Orangensaft / Tomatensaft Rauch	20 cl	5.00

VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.00/5.00
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	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
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	3.90
Stange	30 cl	4.50
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	225 cl	4.90
Schneider Weisse (Weizenbier)	30 cl / 50 cl	5.00 / 7.00
Grosses	50 cl	5.90
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	4.90
Flasche Bier	50 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
Jefferson	30%	10