



Liebe Gäste

**Passend zur kühlen und farbige Herbstzeit überraschen wir
Sie mit einer neuen und warme Spezialitätenkarte!**

**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

Vellutata di zucca fresca con semi di zucca 🌿

Cremige Kürbissuppe mit Kürbiskernen

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 Nüsslisalat

mit Speck

16

mit Ei und Speck

19

Valeriana fresca con petto di anatra all' arancio 🌿

Frischer Nüsslisalat mit Entenbrust an Orangenjusreduktion

Insalata autunnale con fichi freschi, castagne, noci e zucca grigliata 🌿

Herbstsalat mit frischen Feigen, Maroni, Baumnüsse und gegrillte Kürbisscheiben

Bruschetta campana (2 Stk.) 🌿

14

Knusprige Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten und Büffelmozzarella

Caprese con bufala campana 🌿

14

Frische Rispentomaten 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 cremigem Thunfisch creme

Gross 28

Carpaccio di manzo classico con focaccia al rosmarino

26

Dünn geschnittenes Rindsfleisch mit Rosmarin Focaccia

Zum Gemeinsam haben:

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

Gefüllt Focaccia mit Hinterschinken und Mozzarella oder mit Gemüse

HAUSGEMACHTE PASTA

CHF

Paccheri con polpo e fiore sardo „Riesen-Maccheroni“ mit zartem Tintenfisch und sardischem Schafskäse	36
Ravioli alla nerano (ripieni di zucchini) con crema di formaggio 🌿 Ravioli gefüllt mit Zucchetti an cremiger Käsesauce	28
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia 🌿 Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Butter-Salbeisauce	30
Risotto cremoso con gorgonzola, fichi e mandorle tostate 🌿 Cremiger Risotto mit Gorgonzola, Feigen & gebratenen Mandelsplitter	28
Risotto cremoso alla zucca con scaglie di parmigiano 🌿 Cremiger Risotto mit frischem Kürbis und Parmesansplitter	
Risotto cremoso ai frutti di mare Cremiger Risotto mit frischen Meeresfrüchten	32
Tagliatelle ai funghi porcini trifolati 🌿 Feine Nudeln mit gebratenen Steinpilzen	
Spaghetti ai frutti di mare <u>oppure</u> alle vongole Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten <u>oder</u> nur mit Venusmuscheln (auch Barilla-Spaghetti)	32
Spaghetti all' amatriciana (guanciale e cipolle) Spaghetti mit Schweinebacken und Zwiebeln an feiner Tomatensauce	26
Spaghetti alla carbonara (Guanciale e pecorino) Spaghetti „carbonara“ mit Schweinebacken und Schafkäse	26
Lasagna della nonna (manzo) Hausgemachte Fleischlasagne nach Grossmutter's Art (Rindshackfleisch)	26
Rosette alla romagnola Gratinierte Teigwarenroulade gefüllt mit Bechamel, Mortadella und Spinat	28
Gnocchi di zucca ad una crema di formaggi e noci 🌿 Hausgemachte Kürbisgnocchi an cremiger Käsesauce und Baumnüsse	26
Strozzapreti con spezzatino di capriolo e pecorino Hausgemachte breite Nudeln mit Rehragout und Schafkäse	26

🌿 = Vegetarisch / = Laktosenfrei / = Glutenfrei

FLEISCH und FISCH

CHF

Cordon bleu classico di vitello con patatine fritte	Kalb 42 / Schwein 32
Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken, Gruyère dazu Pommes	
Scaloppina di vitello ai porcini trifolati con Spätzli fatti in casa e verdure	39
Zartes Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen dazu Spätzle & Gemüse	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano e verdure	38
Zarter Kalbshaxen dazu cremiger Safranrisotto & Saisongemüse	
Tenero fegato di vitello alla veneziana con rösti di patate e verdure	34
Zarte Kalbsleber an Venezianischer Art (mit Zwiebeln) dazu Rösti & Gemüse	
Costolette d' Agnello alla provenzale con gratin di patate e verdure	42
Zarte Lamm Rack an cremiger Kräutersauce dazu Kartoffelgratin & Gemüse	
Filetto Angus (220 gr) su pietra ollare con patatine fritte e verdure	46
Tranchiertes Angus Filet (IRL) auf heissem Stein mit Pommes & Gemüse	
Tagliata dal filetto angus con porcini trifolati, risotto al parmigiano e verdure	52
Zartes, tranchiertes Angus Filet mit knusprigen Steinpilzen dazu Parmesanrisotto	
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	
*** Spezzatino di capriolo con spätzle fatti in casa (Saisonal)	39
Zarter Rehpfaffer	
*** Scaloppina di capriolo con salsa selvaggina e finferli (Saisonal)	44
Dünner Rehschnitzel an Wildfleisch Sauce und frischen Pfifferlinge	
*** Entrecôte di cervo al vino rosso con dadini di verdure (Saisonal)	44
Saftiges Hirsch Entrecôte an feiner Rotweinsauce und Gemüsewürfel	
*** Costolette di cinghiale al miele	
Zartes Wildfleischkotelette an feiner Honigsauce	

**** Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse begleitet, im Preis inbegriffen.
Bei kleinem Hunger darf man sich eine kleine Portion wünschen, abzüglich CHF 4.**

***** Beilage für Wildgerichte sind:**

Spätzle, Rotweinbirne, Maroni, Rotkraut und Rosenkohl

LE NOSTRE PIZZE

CHF

Marinara 🌿 Tomatensauce, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella)	15
Margherita 🌿 Fior di latte, Basilikum	17
Bufalina 🌿 Büffelmozzarella	20
Porcini, rucola e scaglie di parmigiano 🌿 Steinpilze, frischer Rucola und Parmesanflocken	22
Diavola (salame piccante e olive) Scharfe Salami und schwarze Oliven	19
Crudo, rucola e scaglie di parmigiano Rohschinken, frischer Rucola und Parmesanflocken	22
Prosciutto cotto e funghi freschi Hinterschinken, frische Champignons	19
Prosciutto cotto Hinterschinken	18
Capricciosa Hinterschinken, Oliven, Artischocken, frische Champignons	19
Autunno Kürbisscheiben, italienischer Bauernwurst und Gorgonzola	20
Paesana Geräucherte Scamorza, Kartoffeln und Salsiccia	22
Tonno e rondelle di cipolle Thunfisch, Zwiebelringe	19
Salame Salami Nostrano	19
Alpina Speck, Gruyère	22
Vegetariana 🌿 Frisch grillierte Zucchini, Auberginen, Champignons	20

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 und gebratene Steinpilze	
Scoglio	22
Marinierter Pulpo und Garnelen	
Giovanni	22
Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	

Selbstverständlich dürfen Sie sich auch eine kleine Pizza wünschen.
Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas!

AUS MONIS BACKSTUBE!

Pasticciotto leccese (Backzeit: 9 min.)	9
Kleiner Mürbeteigkuchen gefüllt mit Zitronencrème	
Crostata di pasta frolla con albicocche <u>oppure</u> con prugne 🌿	9
Mürbeteigtorte mit Aprikosen <u>oder</u> mit Pflaumen	
Tiramisu classico al caffè <u>OPPURE</u> ai frutti di bosco 🌿	9
Hausgemachtes Tiramisu classico <u>oder</u> mit Waldbeeren	
Tortino al cioccolato nero al cuore caldo con gelato alla cannella 🌿 (Backzeit: 13 min.)	12
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz dazu Zimtglace	
Panna cotta allo zafferano con salsa alle fragole fresche	9
Panna cotta mit Safran an frischer Erdbeersauce	

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



Liebe Gäste

Unser Fleisch beziehen wir von zwei kompetenten 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
Poulet Brust – Schweiz
Lamm Rack – Neuseeland
Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz
Kalbsleber – Schweiz
Tintenfisch – Spanien

Fisch Herkunft:

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

🌿 Diese Gerichte sind vegetarisch.

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	4.00
Stange	30 cl	4.50
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	25 cl	5.00
Schneider Weisse (Fl. Weizenbier)	50 cl	9.00
Grosses	50 cl	6.00
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	5.00
Flasche Bier	50 cl	6.00
Surre Most	49 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