

SIE SIND HIER



Gasthof Post • Hauptstrasse 83 • 4702 Oensingen
062 396 17 76 • www.gasthofpost.ch

Wir begrüßen Sie herzlich bei uns im Gasthof Post.

Dürfen wir Sie mit genussreichen Speisen und Getränken bedienen?
Aber gerne! Unser Tun und Schaffen machen wir mit Freude und
Engagement, das wissen Sie bestimmt bereits oder lernen es jetzt
kennen.

Auf jeden Fall dürfen Sie es sich gemütlich machen und sich auf uns
verlassen, Ihnen einen schönen Moment zu verschaffen, denn das
Pöschтли ist ganz schön lebendig.

*Ihr Pöschтли-Team und
Katarina und Mladen Rocky Starcevic*

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag: 8.30 bis 23 Uhr
Samstag: 9.30 bis 23 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen



Panorama von Oensingen / Mathias De Rivo ©2021



BEWERTUNG

Über Ihre Positive Bewertung würden wir uns sehr
freuen. Unter nebenstehendem Link dürfen Sie Ihre
Spuren auf unserem Google-Eintrag hinterlassen.

DEKLARATION

Fleisch: Schweinefleisch (CH) / Kalbsfleisch (CH)
Wurstwaren: Bauernbratwurst (CH) / Cervelat (CH)
Geflügel: Pouletflügel/-brust (CH) / Chicken-Nuggets (CH)
Fisch: Eglifilet/Knusperli (USSR FAO 05)



SALATE

Salat-Bouquet	7.50
Gemischter Salat	8.—
Tomaten-Salat mit Zwiebeln	9.50
Nüssler-Salat mit Ei	9.50
Nüssler-Salat mit Speck und Croûtons	11.50
Caprese-Salat <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	14.50

Weitere Salat-Kreationen auf der nächsten Seite >>>

WARMER VORSPEISEN/SNACKS

Raclette-Brötli	6.—
Fondue-Brötli	6.—
Bruschetta	9.50

SUPPEN

Boullion mit Ei	7.50
Tomatencrème	8.—
Champignoncrème	9.50



Einfach fein speisen

JETZT SIND SIE AM ZUG!

Wählen Sie zu den beliebten Originalen alternative Beilagen:

- Pommes Frites
- Rösti-Krokette
- Nudeln
- Butterreis
- Fitness-Teller



Für den kleinen Hunger servieren wir auch die kleinere Portion

REICHHALTIGE SALATE

Wurstkäsesalat einfach	15.—
Wurstkäsesalat garniert	16.50
Pöschтли-Salat <i>Mit feinen Pouletstreifen, Zwiebeln, Blattsalaten, Tomatenwürfeln, Croutöns</i>	19.50

RÖSTI-VARIATIONEN

Pöschтли-Rösti <i>Mit frischem Speck und Spiegelei garniert</i>	19.50
Raclette-Rösti <i>Mit köstlichem Schweizer-Raclettekäse</i>	17.50
Walliser-Rösti <i>Klassisch mit Tomaten belegt und mit Käse im Ofen überbacken</i>	18.—

BELIEBTE ORIGINALE Beilage nach Wahl

Zürcher Geschnetzeltes <i>In der Beilage hausgemachte Rösti</i>	31.50
Pöschтли-Schnipo <i>Schweinschnitzel mit Pommes Frites</i>	24.50
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce <i>feine Rahmsauce mit Pilzen und Nudeln serviert</i>	25.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce <i>mit Pommes Frites serviert</i>	19.00
Eglifilet im Bierteig mit Fitness-Teller	28.50
Steak-Classic <i>Schweinssteak vom Grill</i>	25.50
Grilled Chicken Breast <i>Pouletbrust auf dem Grill zubereitet</i>	24.50
Pöschтли-Hit (Marinierte Pouletflügeli) <i>Nach Hausrezept zubereitet, mit Pommes Frites</i>	18.50

Pöschтли-Hit - seit jeher beliebt



Auf der nächsten Seite Pasta-Ideen >>>



La Dolce Vita ganz für Sie

TEIGWARENGERICHTE

Carbonara Originale <i>echt italienisch mit Panccheta, Eigelb und Parmesan</i>	19.50
Bolognese <i>mit Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch</i>	18.50
Aglio e Olio <i>an Knoblauch-Peperoncini-Olivenöl (leicht pikant)</i>	16.50
Caprese <i>hausgemachte Pesto und Tomatenwürfel, kalte Mozzarella</i>	18.50
Peperonata <i>an feiner Paprikasauce mit Pouletstreifen und Peperoni</i>	18.50
Al Gamberoni <i>Riesen-Krevetten, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl</i>	21.50

JETZT SIND SIE AM ZUG!

Wählen Sie zu den oben aufgeführten Pasta-Gerichten Ihre Wunsch-Teigwaren aus:



Penne



Tagliatelle



Spaghetti



ROCKY'S PIZZA FACTORY

Pizza-Basis: Tomatensauce, Fior di Latte (Mozzarella) und Basilikum

Margherita		16.50
Prosciutto	Geräucherter Schinken	17.50
Prosciutto e Funghi	Geräucherter Schinken und Pilze	18.—
Mortadella	Mortadella, Pistazien, Mascarpone	20.—
Cherry	Cherrytomaten-Mix, Basilikum	17.—
Bella Italia	Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto	20.50
Speck & Mascarpone	Speck, Mascarpone, Zwiebeln	19.—
Funghi	Sautierte Steinpilze & Champignons	18.50
Marinara	Tomatensauce, Oregano, Olivenöl	13.—
Ortolana	Peperoni, Zucchini, Aubergine, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl	17.50
Parma	Parmaschinken, Rucola, Parmesan	22.50
Crevetten	Riesencrevetten, Rucola, Cherrytomaten	23.50



SWISS STYLE

Svizzera	Raclette, Speck, Knoblauch	19.50
Zermatt	Fonduekäse, Schinken, Zwiebeln	18.—
Pöschтли	Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln, Speck	19.50
SchwiizerMix	Schinken, scharfe Salami, Speck, Knoblauch, Zwiebeln	22.50

Die gute Wahl – eine Pizza im Pöschтли



Rocky informiert

Pizza ist nicht gleich Pizza

Liebe Gäste, bei uns entdecken Sie Pizza mit Style.

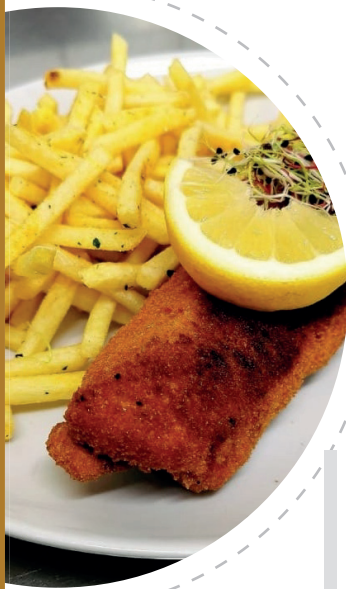
Besonders frische Zutaten, die je nach Pizza-Variante für Sie speziell in der Pfanne sautiert werden, sind bei uns Programm.

Das anschliessende Belegen der Pizza mit diesen Zutaten wird somit ein ganz besonderer Genuss und sucht seinesgleichen.

Im Pöschтли tragen alle Pizzen – vom Teig bis zur Auflage – viel Liebe und Leidenschaft in sich.

Rocky Stacovic

CORDON BLEUS



CORDON BLEU SPECIAL'S

	Cordon bleu Classic <i>Klassisch, gut und einfach</i>	25.0
	Pöschtl-Cordon bleu <i>Nach Art des Hauses mit Speck, Salami, Schinken und g'hörig Chäs</i>	31.50
	Cordon bleu Scharfer Pöstler <i>Mit Speck, Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch</i>	29.50
	Cordon bleu Swiss Made <i>Mit Speck, Raclettekäse, Knoblauch und Rösti</i>	27.50
	Cordon bleu Thal <i>Mit Schinken und Thaler Kräuterkäse</i>	28.50
	Cordon bleu Zermatt <i>Mit Schinken, Schweizer Fondue-Chäs, Chnobl</i>	28.50
	Cordon bleu Gusto Italia <i>Hausgemachtes Pesto, Tomatensauce, Tomaten, Mozzarella</i>	24.50
	BBQ Cordon bleu <i>Im Texas-Style mit Speck, Honig, würziger BBQ-Sauce und Zwiebeln</i>	25.50
	Mexikanisches Feuer-Cordon bleu <i>Feine Pouletstreifen, geriebene Nachos-Chips, Dip-Sauce (pikant) und mexikanischer Schmelzkäse</i>	29.50
	Cordon bleu Diavola <i>Mit scharfer Salami und würzigem Kräuterkäse</i>	26.50
	Cordon bleu Parma <i>Mit Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmesan, Schmelzkäse</i>	30.—
	Cordon bleu Rhodos <i>Mit Feta-Käse, Oliven, Joghurt, Knoblauch und Peperoni</i>	26.50
	Chicken Cordon bleu <i>Aus Pouletfleisch und gefüllt mit vier schmackhaften Käsesorten</i>	24.50
	Cordon bleu Hawaii <i>Mit Schinken und Ananas</i>	25.50

Die gerollte Spezialität

JETZT SIND SIE AM ZUG!

Wählen Sie zum Cordon bleu die passende Beilage:

- Pommes Frites
- Rösti-Kroketten
- Nudeln
- Butterreis
- Fitness-Teller



Für den kleinen Hunger servieren wir auch die kleinere Portion

Auf der nächsten Seite die Getränke >>>



Gesellig trinken zum Essen mit Freunden

WARME GETRÄNKE

Café Creme	3.90
Espresso	3.90
Schale	4.20
Cappuchino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Schale	4.20
Café Luz / Fertig	4.50
Tee (diverse Sorten)	3.80
Tee mit Rum	5.50
Ovo / Schoggi	4.20

OFFENE GETRÄNKE

Mineral mit / ohne	
Coca Cola	
Eistee-Zitrone	
Orangina / Citro	
Rivella rot	
Apfelschorle	
Orangensaft	
3dl Fr. 3.20 / 4dl Fr. 3.90 / 5dl Fr. 5.10	

FLASCHENGETRÄNKE

Mineral mit / ohne	3.3dl	4.50
	5.0dl	5.60
	1.0l	9.50
Coca Cola / Zero,		
Rivella rot / blau	3.3dl	4.50
Schweppes Tonic /		
Bitter Lemon	2.0dl	4.50
Ramseier (Suure Moscht)		
mit oder ohne Alkohol	5.0dl	5.50

BIERE (Feldschlösschen u.a.)

Herrgöttli	2.0dl	3.30
Stange / Chübeli	3.0dl	4.00
Grosses	5.0dl	5.00
Flasche	5.0dl	5.50
Alkoholfreies Bier	3.3dl	4.20
Appenzeller Weizenbier	5.0dl	6.50



SAISON-BIER (fragen Sie nach der Sorte)

Stange / Chübeli	3.0dl	4.30
Grosses	5.0dl	5.50

APÉRITIVE

Cüpli Prosecco		7.00
Apérol Spritz / Hugo		8.50
Martini / Campari / Cynar	4.0cl	6.50

SPIRITUOSEN

Appenzeller / Bailey's /		
Jägermeister	4.0cl	6.00
Chrüter / Zwetschgen /		
Kirsch	4.0cl	7.00
Wodka / Gin / Baccardi	4.0cl	7.00
Vieille Prune / Grappa	4.0cl	7.00

LONGDRINKS

Whisky-Cola / Wodka-Lemon /		
Wodka-Orange / Gin-Tonic /		
Cuba Libre		9.00