

## Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce  
32

Sure Mocke mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
34

Hohrückensteak vom Jung-Bullen aus der Innerschweiz  
mit Kräuter-Knoblauchbutter  
38

Knuspriges Mistkratzerli mit Rosmarin und Honig  
(20 Min. Zubereitungszeit)  
27

Päärl von der hausgemachten Alpenrosen Bratwurst  
mit Estragon-Apfelsenf  
28

Schweizer Fischfilets nach Tagesfang  
mit Kräuter-Öl  
32

Ravioli aus Höngg  
Tagespreis

Schalotten-Tarte an rassisger Peperoni-Haselnuss-Pesto  
auf Portulaksalat  
25

Gebackener Blumenkohl auf Auberginenkaviar mit  
Gartenerbsenschalen und pochiertem Bio Ei  
26

Zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen, servieren wir jeweils  
saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl:

Kartoffelstock, Spätzli, Butterreis, gebackene Kartoffelspalten oder assortierter Salat

## Vorspeise

Bunter Blattsalat  
mit Grosli's Hausdressing und gerösteten Kernen  
9.50

Assortierter, gemischter Salat  
11

Tartar vom Freiland Rind  
mit Toast, Butter und Salatgarritur  
18 / 32

Tagesuppe  
9

Wurst - Käsesalat mit hausgemachten  
Essiggurken und roten Zwiebeln  
12.50

## Dessert

Thurgauer Erdbeeri  
mit Säuerrahm-Glacé  
13.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
10

Fruchtiges Sommerdessert  
Tagesangebot

Aargauer Rüeblikuchen  
mit Schlagrahm  
9

Glacé & Sorbet Auswahl  
Kugel  
4.50

Trio vom regionalen Käse mit  
hausgemachtem Kompott  
12