

## Vorspeise

Bunter Blattsalat  
mit Grobi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
9.50

Bunte assortierte Gemüsesalate  
11

Nüsslisalat mit Ei  
13

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

Tagesuppe  
9

Doppelte Rindskraftbrühe  
mit Sherry und Flädli  
12.50

Rolle mariniertes Kürbissalat mit Dörrbirnen  
und Bündner Schinkenclips  
14

## Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce  
32

Saure Mocke mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
34

Gebrautes Huftsteak vom Angusrind  
aus Emmetbürgen an Dörrpflaumensjus  
37

Rindskutteln „Zürcher Art“  
27

im Rotwein gedamorte  
Kalbskopfbäggli  
38

Schweizer Fischfilets nach Tagesfang  
mit Kräuter-Öl  
32

Ravioli aus Hönigg  
Tagespreis

Gratinierter Spätzli mit Kürbis  
Wirsing, Pilzen und Belpertknolle  
25

Zweifarbige gebackene Renden mit Baumrüben  
Meerrettichcreme, Rieblimousse und  
Aargauer Wachtelspiegelei  
26

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

Kartoffelstock, Spätzli, Polenta oder Risotto

## Dessert

Zimt-Parfait mit  
warmem Zutseligenkompott  
12

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
10

Saisonalles Dessert  
Tagesangebot

Karqauer Rieblkuchen  
mit Schlagrahm  
9

Glacé & Sorbet Auswahl  
Kugel  
4.50

Trio von regionalen Käse mit  
hausgemachtem Kompott  
12