

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sure Moche 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

Warmes Schweizer Beerenkompott
mit Sahnerahm-Glacié
13.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Fruchtiges Sommerdessert
Tagesangebot

Aargauer Riebkuchen
mit Schlagrahm
9

Glacié & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12