

Vorspeise

Bunter Blattsalat
mit Grosli's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Zwölfarbiger Aïcoreesalat mit gerösteten
Haselnüssen, Birnenschwitz und
Blauem Wunder von Oberwil
12

Lauwarmer Kabissalat mit
Uetliberger Rauchwürstli
12

Tartar vom Freiland Rind
mit Hausbrot, Butter und Salatgaratur
18 / 32

Tagesuppe
9

Prättigauer Hochzeitsuppe
mit oder ohne Speck
11

Hausgemachter Freiburger Käsekuchen
mit Nüsslisalat an Ailbisenf-Vinaigrette
11

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Saure Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
34

Gebratene Kalbsschnitzel
an kräftigem Preisbeerjus
36

Saftige, lauwarme Rindszunge
an grüner Sauce mit Kapern, Gurken
und frischen Kräutern
28

Haxe vom Emmetbürgener Wollschaflein
mit Rosmarin
31

Schweizer Fischfilets nach Tagesfang
mit Kräuter-Öl
Tagespreis

Hausgemachte vegetarische Ravioli
Tagespreis

Gebroterer Brüsseler mit Topinamburpüree,
poliertem Bio-Ei und Federkohlchips
26

Thurgauer Ofen-Südkartoffeln mit
hausgemachter Knoblauch-Saherrahm-Mayonnaise
und gebackenem Weisskohl
27

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

Kartoffelstock, Spätzli, Rosmarinpolenta oder Kartoffelspalten

Dessert

Apfel im Schlafrock
mit Vanillesauce
11

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Saisonalles Dessert
Tagesangebot

Karqauer Rieblkuchen
mit Schlagrahm
9

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12