

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sauere Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
34

Hausgemachte Alpenrose Bratwurst (Lamm, Schwein, Kuli)
mit Schalottenkompott
27

St. Galler Ribelmait-Poulardenbrust
mit Bärlauch und Frischkäse
31

Gebratene Kalbsmilken mit Frühlingszwiebeln
an Estragon-Rahmsauce
28

Schweizer Fischfilets nach Tagesfang
mit Kräuter-Öl
Tagespreis

Vegetarische Ravioli aus Hönigg
18 / 28

Wähe mit karamellisierten Schwarzwurzeln,
Brunnenkresse und Schnittlauchjoghurt
25

Krautstilsäckel gefüllt mit Weizen, Frühlingsrübli und Spinat
gratinert mit Bündner Bergkäse
26

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

Kartoffelstock, Spätzli, Butterreis oder Rosmarinkartoffeln

Vorspeise

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Apfel-Rettichsalat mit Radiesli
Kerdel und gerösteten Baumnüssen
11

Hausgeräucherter Saiblingsfilet aus Luzern
auf Portulaksalat an Bärlauchlinigrette
17

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

Tagesuppe
9

Kohlradencremesuppe mit
kräftigem Petersilienschauum
11.50

Gratinertes Toggenburger Ziegenkästli mit Blütenhonig
serviert auf lauwarmem Linsensalat
13

Dessert

Birnen-Quarkkuchen
mit Nusstrockant
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Saisonalles Dessert
Tagesangebot

Kargauer Rieblkuchen
mit Schlagrahm
9

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12