

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosli's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Gemischter Salat
11.50

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

Hausgeräucherte Forelle mit Tartarsauce
und Frisée-Salat am Birnel-Linaiquette
17

Tagessuppe
9

Tomatenkaltschale mit Joghurtperlen und Kräutercroûtons
12

Wurst-Käsesalat mit Züri Stumpen, gereiftem Sternberger
und hausgemachten Essiggurken am Senfdressing
12

Rösti's Hackbraten am Steinpilzrahmsauce
32

Saure Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
34

Tagesfische aus der Innerschweiz mit Kapernäpfel und Zitronenfilets
Tagespreis

Gebratene Kalbsleberschnitzel mit caramelierten Safranbirnen
29

Hausgemachte Wollschweine-Bratwurst am Waldbeerenjus
27

Knuspriges Aargauer Mistkrätzerli
mit Stadtzürcher Bienchenhag und Rosmarin mariniert (20 min)
31

Hausgemachte Ganssee mit grilliertem Sommergemüse
Kürbiskernen und frischem Basilikum
25

Gebackener paniertes Tomme Vaudoise mit Nüsslisalat und Eierschwämmli
26

Gebratene Kartoffeltätschli auf frischer Tomatensauce
serliert mit Zuchetsalat am hausgemachtem Gewürzessig
25

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

Kartoffelstock, Spätzli, Gemüseris oder Kartoffelstapfen

Dessert

Vanillepudding mit frischen Himbeeren
11

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Fruchtiges Saisonales Dessert
Tagesangebot

Zwetschgensauce mit Schlagrahm
9

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

tobias sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johannisbeer
1 dl 10.50