

Vorspeise

Bunter Blattsalat
mit Grodi's Hausdressing und gerösteten Kernen
9.50

Pochiertes Bio-Ei auf Wurzelspinat
mit Kartoffelcreme
14

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

Ochsenohrzwanzersuppe
mit Sherry
12

Tagesuppe
9

Lüttliberger Rauchwürstli
auf Kressbeet an Senf-Vinaigrette
13

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Saure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34

Saftiges Schweinskotelette aus dem Ofen
an grüner Pfeffersauce
34

Glazierter Entenschlegel aus Mörschwil
mit Dörripflaumenjus
33

Gebatene Kalbleberschnitzel
mit geschmorten Schalotten
31

Ganze Berner Forelle aus dem Ofen
mit Kräuter-Öl
32

Ravioli aus Höngg
Tagespreis

Mit Spinat und Toggenburger Blauschimmelkäse
gefüllte und überbackene Omeletten
27

Blätterteigkrappen gefüllt mit
Bohnen, Frühlingskarotten, Spinat und Weinbeeren
25

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

Kartoffelstock, Spätzli, Bratkartoffeln oder Butternudeln

Dessert

Jahreszeiten-Honigparfait
mit Obstkompott
12.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Bräunli Creme mit Schlagrahm
und Mandelsplitter
11

Hausgemachter Kuchen nach
Tagesangebot

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel 4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12