

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Kalbschmitzel im Rohschinkenmantel an Jabschjus
36

Ganze Berner Forelle aus dem Ofen
mit saurem Apfelkompott
32

Raboli aus Hönigg
Tagespreis

Knusprig gebratener Scheweibanda
an Zürcher Biersauce
34

Schwarzer Eintopf aus Linsen, Schwarzwurzeln und Brot
mit weissem Duo von Petersilienwurzel und Sellerie
26

Geschmorte Kutteln „Büezer Art“
27

Saure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34

Gebackener Rotkabis und Kartoffelspalten
mit hausgemachter Kohlrabi-Mayonaise
24

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

Kartoffelstock, Spätzli, Polenta oder Risotto

Vorspeise

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing und gerösteten Kernen
9.50

Nüsslisalat mit Ei
11

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

Klare Hünersuppe mit Zupfpoulet
und Fideli
12.50

Tagesuppe
9

Hausgeräucherte Felchenfilets aus dem Zugerland
mit Schnittlauchsalerrahm
und Roggenschwarzbröt
16

Dessert

Honigparfait
serviert mit Saherkirschenkompott
12.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Ricciokuchen mit Schlagrahm
8

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel 4.50

Hausgemachte Bündner Nusstorte im Glas
nach Wahl mit einem Glas Roteli
13/19

Trio vom regionalen Käse mit
Birnen-Kompott
12