

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Rohr mariniertes Fenchelsalat mit Stangensellerie
Blattspinat und Sauerkraut
12

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

Hausgeräucherte Entenbrust aus dem Appenzell
auf Kräutersalat an Beerensalatgrette
18

Tagesuppe
9

Erbsekaltschale mit Minze
und Edelwäite Gin aus dem Entlebuch
12

Brotsalat mit Frühsommergemüse, roten Zwiebeln und Rucola
11

Wahlweise mit Bio-Mozzarella
von der Büffelkuhle aus Meisterskappel
+5.50

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sauere Mocke mit Schwammgemüse
so wie früher
34

Ganze Luzerner Forelle aus dem Ofen
gefüllt mit Zitrone und frischen Kräutern
34

Hausgemachte, randsige Peperoncino-Bratwurst
mit Sonnenblumenkernen an Schnittlauchauf
27

Grillierte Rinderherzstreifen auf eingelegtem Kabisalat
mit caramelsierten Fenchelsamen
25

Rosa gebratene Lammleber aus Emmentaler
an kräftigem Rosmarinjus
36

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot
18/28

Gebackener Blumenkohl
mit zweierlei Sauerrahm-Dippsaucen und Haselnuss-Sträuseln
25

Rösti's Vegetarischer Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
mit Beilagen nach Wahl
27

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

Kartoffelstock, Spätzli, Buttermandeln oder Weissweissrisotto

Dessert

Rhabarber-Tiramisu mit hausgemachten Löffelbiskuits
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Fruchtiges Saisonales Dessert
Tagesangebot

Frau Jauber's Apfelsäure 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 Johanner
1 dl 10.50