

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit gerösteten Kernen
und Grodi's Hausdressing
12.50

Gemischter Gemüsesalat 
Rande, Gurke, Rübli, Sellerie und Kadis
mit Biruellinaigrette
14.50

Spinatsalat an Kräutervinaigrette mit eingelegten Auberginen
und Dallenswiler Ziegenfrischkäse
16

Tatar vom Freiland-Rind
mit geröstetem Hausbrot, Butter und Salatgarritur
23/36

Hausgeräucherter Braungartner Laidlingsfilet an Kaperquark
serviert mit Lattichsalat und Hausbrot
22

Ufschnittplättli vom Duroc Freiland Säuli aus Davos Klosters GR
21

Hauptgänge

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

Saure Mucke vom Rind mit Schmor Gemüse
so wie früher
43

Zürcher Oberländer Kutteln mit Schweizer Bio-Bohnenragout
geröstetem Hausbrot und Frühlingsschibelquark
40

Bio-Forelle Blau aus Bach 2H
an Nussbutterrahm
42

Saisonale hausgemachte Vegi-Ravioli 
24/36

Blätterteigalouche mit weisser Schweizer Spargel 
Majorancreme und gerösteten Nüssen
36

Hausgemachte Buchweizenspätzli mit Frühlingsgemüse und Spinat,
gratiniert mit Toggenburger Bio-Gibigäbi Käse
36

 =Vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Bio-Linsenragout oder gemischter Gemüsesalat

Dessert

Sauddorn Quarksoufflé (20 min)
12.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
13.00

Veganer Riechekuchen mit saisonalem Früchtekompott 🌱
11.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé
oder Sorbet
6.50

mit Schlagrahm
+1.80

Trio von regionalen Käse
15