

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit Grosi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
9.50

Kürbis-Sellerie Salat am Süssmostdressing  
mit Ziegenfrischkäse und Dinkelcracker  
11.50

Nüsslisalat mit Kräutercroûtons  
und geschacktem Ei  
13

Tatar vom Freiland Rind  
mit Hausbrot und Butter  
18/32

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo am Essiggurkenquark  
serviert auf Kräuterbuttertoast mit Salatbouquet  
17

Tagesuppe  
9

Wollisthofer Amödel Suppe  
Klare Gemüsebouillon mit Brät-Champignons Anigeli  
12

## Hauptgänge

Rösti's Hackbraten am Steinpilzrahmsauce  
32


Saure Mocke mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
34


Grillierte Rindszunge am Salbeijus mit Quitten  
28


Tagespecial:  
Alplamm vom Galfia Hof aus Klosters  
Tagespreis

Ragout vom St. Galler Dambirsche im Süssmost gegart  
mit Wurzel Gemüse und Silberzwiebeln  
37

Tagesfische aus der Schweiz  
32

Hausgemachte Ravioli mit Apfel-Sellerie-Frischkäsefüllung   
Salbeibutter und gerösteten Baumrüben  
18/29

Polenta-Rieblquarkkuchen auf caramelierten Zwiebeln   
mit Frischsalat und Winter Gemüse  
28

Genfer Linsengemüseragout mit gebratenen Schwarzwurzeln   
dazu Selleriepüree und gebackener Lauch  
27

 Vegetarische  Vegan

Zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen servieren wir jeweils  
saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl:  
Kartoffelstock, Spätzli, Tessiner Polenta oder Loto Risotto

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST / Unser Fleisch & Fische stammt aus der Schweiz  
Allergien und Intoleranzen: Dietbezügliche bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

## Dessert

Caramelclöppli mit Safran Birne und Nusstrockant  
13.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
11

Hausgemachtes Vermicelles  
mit Kirsche und Meringue  
14 / 8.50

Glacé & Sorbet Auswahl  
Kugel  
4.50

Trio vom regionalen Käse mit  
hausgemachtem Kompott  
12

Südtweineempfehlung  
Tobias Sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid  
Berneck, Pinot Noir und Johanner  
1 dl 10.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu eine kaffeeköstlichkeit aus der Rösterei Kaffee Noir  
Auf Wunsch rollen wir unseren entzückenden Digestifwaggen an den Tisch

im kühlen Angebot:

Säntis Cream 18Vol%  
4cl 9.50

Eierlikör-Thurgados 15Vol%  
4cl 9.50