

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Gemischter saisonaler Salat
11.50

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

Hausgeräucherter Badener Bio-Forellenfilet
auf Gurken-Apfelsalat mit Buttersoast
17

Tagesuppe
9

Wurst-Käsesalat vom Züri Stumpen mit gereiftem Sternsberger
und hausgemachten Essiggurken an Senfdressing
12

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Saure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34

Geschmorte Kutteln Schaffhauser Art mit Speck und Kapern
29

Hausgemachte Alpenrose Bratwurst mit Estragonsenf
27

Halbes Mästeratzerli Solothurner Art
garniert mit Champignons und Silberzwiebeln
33

Tagesfische aus der Schweiz
Tagespreis

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot
18/29

Gebackener Blumenkohl an Leinsamen - Mayonnaise
serliert mit Linsen-Gemüseragout
26

Gebatene Kartoffeltätschli auf Ratatouille
mit Kürbiskernen und Brinzlobel
27

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

Kartoffelstock, Spätzli, Linsengemüseragout oder Kartoffelspalten

Dessert

Untersalzdner Quarkmues
mit Beerenkompott und Vanilleglacé
11

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Fruchtiges Saisonales Dessert
Tagesangebot

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio von regionalen Käse
mit hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

tobias sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johanner
1 dl 10.50