

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Randensalat an Joghurt Vinaigrette mit Süß-saurem Kohlrabi
pochiertem Apfel und Baumkirschen-Cracker
12.50

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

Hausgeräucherter Bio-Forellenfilet aus Bachas
an Essiggurkenquark mit Salatbouquet
17.50

Kartoffelküchlein mit Augustiner Bauernschüblig
mit knackigem Zuckerlutsalat an Honig-Senf dressing
14.50

Tagesuppe
9

Klare Ochterschwanzsuppe
mit geröstetem Markbein
15

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sauere Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34

Gebratene Safran Kalbsmilchen
an Wacholderrahmsauce mit Apfelschnitzern
28

Tagespezial vom Augustin vom Gulpia Hof aus Klosters
Tagespreis

Grillierte Pouletoberschenkel aus dem Alpstein an Rosmarinjus
33

Ganze Bachas-Bio-Forelle aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern und Zitrone
32

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot 🌱
18/29

Gratinierter Quarknocken mit Kohlgemüse und Randen
caramelierte Zwiebeln und geriebene Belperknolle
27

Genfer Linsengemüseragout 🌱
an Pastinakenpüree mit gebratenen Kalbtes
28

🌱 = Vegan 🌿 = Vegetarisch

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

Kartoffelstock, Spätzli, Linsengemüseragout 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

Griesschöpfli mit Schlagrahm
garniert mit hausgemachten Rumfrüchten
13.50

Schokoladen Moussé
mit Doppelrahm
11

Marronikuchen mit Vanillerahm und Honigapfel
14

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

im kühlen Angebot:

Jäntli Cream 18Vol%
4cl 9.50

Eierlikör-Tourgados 15Vol%
4cl 9.50