

# Hauptgänge

## 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

Tagessuppe  
9

Wollisthofer Amödel Suppe  
Klare Gemüsebouillon mit Brät-Champignons Anigeli  
12

Rösti's Hackbraten am Steinpilzrahmsauce  
32


Saure Mocke mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
34


Grillierte Rindszunge am Salbeijus mit Quitten  
28


Tagesspezial:  
Alplamm vom Gulfer Hof aus Klosters  
Tagespreis



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

Tagesfische aus der Schweiz  
32

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Fellenberger Zusetzungen  
Frischkäse und rezentem Sternberger   
an Baumkust-Salbeibutter  
18/29

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

Genfer Linsengericht mit gebratenen Schwarzwurzeln  
dazu Selleriepüree und gebackener Lachs   
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

Süßweineempfehlung  
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 Digestifsagen an den Tisch

im kühlen Angebot:

Säntis Cream 18Vol%  
4cl 9.50

Eierlikör-Thurgados 15Vol%  
4cl 9.50