

Vorspeisen

Grüner Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing und gerösteten Kernen
9.50

Alicoréssalat am Birnel-Vinaigrette
mit Ofenrunden und gebrannten Mandeln
13.50

Nidwaldner Ofetori
mit geräuchertem Speck und Portulaksalat (15min)
14.50

Tartar vom Freiland Rind
mit Hausbrot-Toast, Butter und Salatgarritur
18 / 32

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo am Honig-Senfauce
15

Ochsenohrensanzsuppe mit Altem Zusetzschlagschlags
und geröstetem Markbein
14.50

Tagesuppe
9

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten am Steinpilzrahmsauce
32

Sauere Mocke mit Schmor Gemüse so wie früher
34

Rindfleischspießli Zürcher Art mit Speck und Salbei
am Dörrpfannkuchen
27

im Tessiner Merlot geschmorte Kalbschultermüsti
36

Ribelmaispoularde aus Mörschwil
gespickt mit Estragon und Rohschinken am Rosmarinjus
31

Hausgemachte Appenzeller Käsesurst mit Schnittlauchauf
27

Ganzer Seezäidling aus Bremgarten
nach Genfer Art
32

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot
18/28

Oberwalliser Quolera mit caramelisiertem Rahm
serliert mit Kaltes und gerösteten Baumrüben
27

Geschmorte Ur-Rüebli und Knollensellerie am Gemüsejus
mit Hagenbuttercrème und Schaffhauser Ofenkartoffeln
26

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

Kartoffelstock, Spätzli, Nudeln, Risotto

Dessert

Winterliches Geschürzparfait
mit Zürcher Leckerli und warmem Beerenkompott
12

Hausgemachter Kuchen mit Vanillerahm
9

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Saisonales Dessert
Tagesangebot

Glacé & Sorbet Kugel
4.50

Trio vom Schweizer Käse
mit hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

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