

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Gemischter Gemüsesalat mit Baumkust-Rosmarincracker
und Brunnenkresse
12.50

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

Hausgeräucherte Feldchenfilets aus dem Jempachersee
an Essiggurkenquark mit Salatbouquet
17.50

Mangold-Kartoffelküchlein mit Augustiner Bauernschüblig
serliert mit süß-saurem Rettich und Senf-Hüttenkäse
14.50

Tagesuppe
9


Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32


Sauere Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34


Gebratene Kalbsmilken an Kräuterris mit Datteltomaten
27



Gebratene Pouletsteak aus dem Alpstein
an Rosmarinjus
33

Ganze Bachler-Bio-Forlle aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern und Zitrone
32

Krautstiel Ravioli mit Mandeln, Honig und Salz 
18/29

Gratinerte Quarknocken an Spinatrahme mit gebackenem Kabis 
karamellisierten Zwiebeln und geriebener Belpertknolle
27

Genfer Linsengemüsesalat 
mit Auberginenkaviar und Schweizer Artischocken
29

 = vegetarisch,  = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Linsengemüseragout oder gemischter Salat

Dessert

Griesschöpfli mit marinierten Erdbeeren
und Schlagrahm
13.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Hausgemachtes Bio-Buttermilchglacé
Zitrone
Rhabarber
Erdbeer
Kirschen
pro Kugel 4.50
im Waffel-Körbli 7

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

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

im kühlen Angebot:

Säutis Cream 18Vol%
4cl 9.50