

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
12.50

Nüssli-salat mit Kräutercroutons, wachstumsreinem Bio-Ei
und sautierten Bio-Mischpilz
17.50

Tatar vom Freiland Rind
mit geröstetem Hausbrot, Butter und Salatgarritur
23/36

Ofenrandensalat an Jungzwiebel Vinaigrette
mit Kürbissamenusspürée und Akerbohnen-cracker 🌱
15

Speck Fladen mit Zwiebeln, Crème Fraiche und Spinatsalat
16/32

Uf-schnittplättli vom Duroc Freiland Säuli aus Davos Klosters
21

P.S.:

Wir beziehen alle lokal wachsenden und vorhandenen Lebensmittel wie Gemüse,
obst, Fleisch- und Fischprodukte aus regionaler, Schweizer Landwirtschaft.
Diese werden durch einige Gewürze und Produkte anderer Klimazonen ergänzt.

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

Sure Mocke vom Rind mit Schmor Gemüse
so wie früher
43

Grilliertes Kalbspaillard an Kräuterbutter und Jus
46

Tagesspezial vom Black Angus-Rind aus Davos-Klosters serliert mit
Tagesspreis

Ganze Bachler Bio Forelle aus dem Ofen gefüllt mit Kräutern und Knoblauch
42

Saisonale vegetarische hausgemachte Ravioli
24/36

Gerösteter Blumenkohl auf Schweizer Bio Kidnererbsenragout 🌱
mit Sellerie-Apfelschaum und Leinsamen-cracker
36

Hausgemachte Buchweizenschupfnudeln mit saisonalem Gemüse
an Kräuter-Vinaigrette und pochiertem Bio Ei
36

🌱 = Vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Polenta oder Ofenkartoffeln

Dessert

Saisonaler Dessert nach Tagesangebot
TP

Schokoladen Moussé
mit Doppelrahm
12.50

Veganes Vanilleörtli mit Zusetzslagenkompott
13.50

Bio-Buttermilch Glacé
unser Servicepersonal empfiehlt
5
mit Schlagrahm
+1.80

Trio vom regionalen Käse
mit
hausgemachtem Kompott
14

Weinempfehlung:

tobias süsect AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johannisiter
1/2 dl 10.50

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream
4cl 9.50