

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
12.50

Nüsslisalat mit Kräutergroÿtand, wachstumsreichem Bio-Ei
und sautierten Bio-Mischpilz
17.50

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

Kürbis-Kabisalat an Birnelinaigrette mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse
caramellisierten Mandeln und Portulak
16

Jellerie-Kartaniencrèmesuppe mit Edelwiste Vodka,
caramellisierten Zwiebeln und Groÿtand
13

Käse-Speckkuchen an Bio-Grème Fraiche
serviert mit Oisorcé salad
16/32

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

Tages Spezial vom Holzkohlegrill
TP

Ganze Bachler Bio Forelle im Blätterteigmantel gefüllt mit Kräutern
serviert mit saisonalem Gemüse
42

Saisonale vegetarische hausgemachte Ravioli
24/36

Ragout von der Schweizer Bio-Linse mit Wintergemüse 🌱
caramellisierten Schwärzwurzeln und Pastinackenschalen
36

Kürbisrisotto mit gebratenen Bio-Mischpilz, geröstete Topinambur
und Goldleinsamencracker
36

🌱 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Polenta oder Tessiner Risotto

Dessert

Hausgemachtes Vermicelle mit Kirsche und Meringue
14.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
13.00

Vegane Birnen Tarte mit Mais-Hafer Glacé
13.50

unser Servicepersonal empfiehlt
Bio-Buttermilch Glacé
6.50
mit Schlagsahne
+1.80

Trio vom regionalen Käse
mit
hausgemachtem Kompott
14

Weinempfehlung:

Tobias Sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johanner
1cl 12.50

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream
4cl 9.50