

Hauptgänge

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

„Nahre Mocke“ vom Rind mit Schmor Gemüse
„so wie früher“
43

Black Angus Rind-Tagesspezial vom Gulia-Hof im Dabod-Kloster
TP

Geschmeltztes von der Rindleber an Jalbejus
36

Gebrautes Lachssteak aus Lostallo an Sanddornbutter
42

Saisonale hausgemachte Ravioli
24/36

Blätterteigkissen gefüllt mit Aubergine und Dörrtomatenpesto
Basilikum-Crème und gerösteten Baumrüben
36

Buchweizenquarkknocken auf Tomatensauce
Zucchetti und Blumenkohl
36

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

gemischter Gemüsesalat, Jhuri Gummeli, Spätzli oder Kartoffelstock

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Grosi's Hausdressing
12.50



Gemischter Gemüsesalat
Runde, Gurke, Rübli, Sellerie und Kabis
Birnelinaigrette und gerösteter Raps
14.50

Kalte Tomaten-Consommé mit Ziegenfrischkäse-Flöte
12

Tatar vom Freiland-Rind
geröstetes Hausbrot, Butter und Salatgarritur
23/36

Handgeräuchertes Backler Bio-Forellenfilet
Tillmayonnaise und Lattichsalat
22

„Aufschnittplättli vom Duroc Freiland-Säuli“ aus Dabod-Kloster
19

 = vegetarisch /  = vegan

Dessert

Tagedessert kreiert von unseren Lernenden 🌱
12.50

Rösli's Schokoladen Mousse 🌱
Doppelrahm
13.00

Veganer Riebslikuchen mit saisonalem Früchtekompott 🌱🌱
11.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé 🌱
oder Sorbet 🌱🌱
6.50
mit Schlagrahm 🌱
+ 2.-

Trio vom regionalen Käse 🌱
15

🌱 = vegetarisch / 🌱🌱 = vegan