

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 🍄
Grosi's Hausdressing
12.50

Wurzelspinatsalat mit Schweizer Bio-Kidneyerbsen
Datteltomaten und Sbrinzkäse 🍄
14.50

Nüsslisalat mit Ei und Graubündler
Grosi's Hausdressing 🍄
16.00

mit Romberg aus "Gerzäsee" im Speckmantel
+3.50

"Aufschnitt vom Duroc Freiland-Schäli"
vom Galfia-Hof im Dabos-Kloster
19

Tatar vom Schweizer Rind
geröstetes Hausbrot, Butter und Salatgarneur
23/36

Klare Wildbouillon mit Eierstich und Schnittlauch
16

🍄 = vegetarisch / 🍄🍄 = vegan

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

"Saurer Mocke" vom Rind mit Schmor Gemüse
"so wie früher"
43

Dreierlei vom Zürcher Reh: Schmitzel, Kotelett und Ragout
Rotkraut, Rosenkohl und pochiertes Apfel
48

Damirsche-Geschmetzel aus Emmetbürgen mit Champignons
Rotkraut, Rosenkohl und pochiertes Apfel
45

Ganzer Backter Bio-Saibling aus dem Ofen gefüllt mit Kräutern
42

Saisonale hausgemachte vegetarische Ravioli 🍄
24/36

Gerösteter Blumenkohl auf Kürbis-Püree mit Bio-Mischpilzen
Geputzter Quinoa und Baumwollpolenta 🍄🍄
36

Oberwalliser Quolera mit süß-saurem Kohlrabisalat und Kräuter-Grüne fräiche 🍄
"Mürbteigkuchen mit Kartoffeln, Apfel und Käse"
36

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

Spätzli, Kartoffelstock, Saurer Gummeli oder Rosmarinpolenta

Alle Preise sind in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. / Unser Brot, Fleisch & Fische stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren

Dessert

Tagesdessert kreiert von unseren Lernenden 🌱
12.50

Rösli's Schokoladen Mousse 🌱
Doppelration
13.00

Vegane Birnen-Tarte mit Zuscchlagensorbet 🌱🌱
13.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé 🌱
oder Sorbet 🌱🌱
6.50

mit Schlagrahm 🌱
+ 2.-

Trio vom regionalen Käse 🌱
15

🌱 = Vegetarische / 🌱🌱 = Vegan