



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌱
Grosi's Hausdressing
12.50

Federkohlalat an Schnittlauch-Vinaigrette 🌱🌱
Birnen-Quintessenz und gepufften Rapskernen
14.50
mit pochiertem Bio-Ei 🌱
+3.50

Bio-Linsensuppe mit Kräuteröl 🌱🌱
eingelegte Zwiebeln und Croûtons vom Hausbrot
13.50

Bündner Rohschinken vom "Duroc Freiland-Säuli"
aus Dabos-Klosters vom Gulfia-Hof
16.50

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

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo an Honigsenf
auf zweifarbigen Kabissalat
21.50

🌱 = Vegetarisch / 🌱🌱 = Vegan

Hauptgänge

Rösli's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

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

Black Angus Rind Tagesspezial vom Gulfia-Hof im Dabos-Klosters
TP

Gebatene Alpsteiner Riebelmaispoularde
gespickt mit Rohschinken und Salbei
46

Ganze Bachler Bio-Forelle aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern und Knoblauch
43

Hausgemachte vegetarische Ravioli an Salzeibutter und Belperknolle 🌱
"Apfel, Sellerie, Haselnüsse und Frischkäse"
24/36

Gratinierter Buchweizenspätzli mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse 🌱
Rahmwirz, Federkohl und Röstzwiebeln
36

Schweizer Bio-Kichererbsenragout mit Wurzelgemüse 🌱🌱
Topinambur, Pastinakenstamm und Portulak
36

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

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock, Ofenkartoffeln oder Weissweinsorotto

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

Dessert

Rösti's Schokoladen Mousse 🌱
Doppelration
13.00

Griesschöpfli 🌱
mit eingelegten Zwetschgen, Beeren und Schlagrahm
11.50

Vegane Birnen-Tarte 🌱🌱
mit Sanddornsorbet „15min Wartezeit“
13.50

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

Trio vom regionalen Käse 🌱
15

🌱 = vegetarisch / 🌱🌱 = vegan