



Vor Speisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌹
Grosi's Hausdressing
12.50

Gemischter Gemüsesalat an Birnel-Vinaigrette 🌹🌹
Rapskernen und Schalotten
14.50

Erbsenkaltschale mit Edelwiste Vodka und Zitronendrops 🌹🌹
13.50

Coppa und Rohschinken Plättli vom „Duroc Freiland-Jäuli“
direkt vom Galfia-Hof im Davos Klosters
16.50

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

Sautierte „Lucky“ Shrimps aus Wintertaler
Datteltomaten und Knoblauch
24.50

🌹 = vegetarische / 🌹🌹 = vegan

Hauptgänge

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

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

Tages Spezial vom Zürich-Oberländer Culinarium Black Angus Rind
TP

Knuspige Culinarium Kalbsmilken mit Schmorzwiebeln und Jus
42

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

Hausgemachte vegetarische Ravioli an Salzeibutter 🌹
„getrocknete Tomaten, Frischkäse, Haselnüsse“
24/36

Gratinierter Buchweizen Pizzocheri mit „Bölleschwitz“ 🌹
Frühlingszwiebeln, Datteltomaten und Krautstiel
36

Karamellierter Zuckerhut an Zitronen Birnel-Joghurt 🌹🌹
Schwarze Bio-Kichererbsen und Brunnenkresse
36

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

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock, Kartoffelspalten oder Gemüsesalat

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

Dessert

Rösti's Schokoladen Mousse 🌱
Doppelration
13.00

Vanillepudding mit Chiesikompott 🌱
geröstete Mandeln und Schlagrahm
11.50

Veganes Raps-Molarkuchen 🌱🌱
Zweiertei Erdbeeren
13.50

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

Trio vom regionalen Käse 🌱
15

🌱 = vegetarisch / 🌱🌱 = vegan