

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Kohlradisalat an Südsmostdressing mit eingelegten Kirschen,
süß-saurem Stangensellerie und gerösteten Haselnüssen
12.50

Tatar vom Freiland Rind
serliert mit Hausbrot, Butter und Salatgarritur
18/32

Hausgeräucherter Bio Forellenfilet aus Bach
an Essiggurkenquark mit Salatbouquet
17.50

„Alperose Plättli“
mit Spezialitäten aus Emmentälern:
Dambirschi-Salsiz, Bröckli vom Augustrind,
Wollschwein Speck und Lardo

16.50

Tagesuppe
9

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
34

Grilliertes Schweinskotlett mit Kräuterkruste und Thymianjus
32

Gebrauchte Hühnerherzen an Birnel-Rosmarinjus
27

Bio Forelle Blau aus Bach mit Wermut-Kräuterbutter
32

Hausgemachte Ravioli an Salzbutter 🌱
18/29

Gebackener Blumenkohl auf Gemüsepurée
mit karamellisierten Fenchelsamen und Kartoffelspalten 🌱
27

Gratinierter Kargauer Kartoffelpfluten mit gerösteten Zwiebeln
serliert mit Gemüseragout und gehackten Mandeln
28 🌱

🌱 = vegetarisch, 🌱 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Kartoffelspalten oder Rosmarinpolenta

Dessert

Spanische Brötli gefüllt mit Beerenkompott
dazu Vanillerahm
13.50

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Hausgemachtes Bio-Buttermilchglacé
Zitrone
Kirschen
Erdbeer
pro Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

Tobias Sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johannisbeer
1 dl 10.50

im kühlen Angebot:

Säntis Cream 18Vol%
4cl 9.50