

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Gemischter Salat
12.50

Gruyère-Genois Schmelzbrötli
auf Datteltomatenragout
15.50

Tatar vom Freiland Rind
mit geröstetem Hausbrot, Butter und Salatgarritur
19/33

Gebizter Lachs aus Lostallo Graubünden an Essiggurken-Mayonaise
mit Dinkelknigcracker und Sommer-Portulak
18.50

Ufschnittplättli vom Daloser Freilandläuli
(Coppa, Speck, Schinken)
15.50

Vegetarische saisonale Tagessuppe
9

Rösti's Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
34

Sure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
36

Grillierte Rindherzstreifen an Rosmarinjus
auf Jellerie-Rüebli Salat
28

Tagesspezial vom Black Angus Rind
Gulfia Hof im Dalos Klosters
TP

Ganze Badener Bio-Forelle aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern und Knoblauch
34

Saisonale hausgemachte Ravioli 🌱
20/30

Hausgemachte Buchweizenrollen
gefüllt mit Spinat, Champignons & Mandeln
an Tomatensauce mit buntem Sommergemüse 🌱
29

Gebackener Tomme Vaudoise mit polierten Safranäpfeln
auf roh mariniertem Kabisalat und Ofenkartoffeln 🌱
29

🌱 = vegetarisch, 🌸 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Ofenkartoffeln oder Gemischter Salat

Dessert

Gänepi Kuchen auf Mokka Crème
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Caramelierte Kirschen
mit hausgemachtem Irdelchöpfer Glacé
14.50

Hausgemachtes Bio-Buttermilch Glacé
unser Servicepersonal empfiehlt
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

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

Im kühlen Angebot:

Jäntis Cream 18Vol%
4cl 9.50