

# Hauptgänge

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit Grosi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
12.50

Wicoréesalat mit gebackenen Runden und Rettich  
an Kaffeemayonnaise mit Rauchmandeln  
16

Tatar vom Freiland Rind  
mit geröstetem Hausbrot, Butter und Salatgarritur  
23/36

Hausgeräucherter Brunnentaler Jaidlingfilet an Kapernquark  
mit zuseifarbigen Kabissalat und Hausbrot  
22

Klare Ochsenohrschwanzsuppe mit Williams und geröstetem Markbein  
17

Käse-Speckkuchen an Bio-Grüne Fraiche  
serviert mit buntem Salat  
16/32

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce  
41.50

Saure Mocke vom Rind mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
43

Tages Spezial vom Holzkohlegrill  
TP

Ganze grillierte Bachler Bio Forelle gefüllt mit Kräutern  
serviert mit saisonalem Gemüse  
42

Saisonale vegetarische hausgemachte Ravioli  
24/36

Ragout von der Schweizer Bio-Linse mit Wintergemüse 🌱  
caramellisierten Schwärzwurzeln und Pastinakenstücken  
36

Buchweizennudeln an Röstzwiebelcreme mit  
grillierten Bio-Kräutersaitlingen  
Topinambur und pochiertem Bio-Ei

36

🌱 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Ofenkartoffeln oder Tessiner Risotto

## Dessert

Caramellchöpfli mit lauchsauren Beeren und Schlagsahne  
10.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
13.00

Vegane Birnen Tarte mit Mais-Hafer Glacé  
13.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé  
oder Sorbet  
6.50  
mit Schlagsahne  
+1.80

Trio vom regionalen Käse  
15

### Weinempfehlung:

Tobias Sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid  
Berneck, Pinot Noir und Johannisberg  
1cl 12.50

### Im Kühlen Angebot:

Jäntis Cream  
4cl 9.50