

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Lattich Salat an Quarkdressing
mit wachstumsreichem Ei
und Speckcroûtons
14.50

Freiburger Käsekuchen
mit Salatbouquet und Radicelli
15.50

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

Hausgeräucherter Breungartner Saibling an Tartar sauce
mit eingelegtem Eiszapfen und Ruccolasalat
17.50

Ufschnittplättli vom Davoser Freilandhäuli
(Coppa, Speck, Schinken)
15.50

Vegetarische saisonale Tagesuppe
9

Rösti's Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
34

Sure Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
36

Gebatene Rindfleber Schmitzel
an Birnel-Rosmarinjus
30

Grilliertes Entrecôte von der Freundsiler Jersey-Kuh
mit Kräuterbutter
39

Forelle blau aus Bachs 2H
an Nussbutter
34

Saisonale hausgemachte Ravioli 🌱
20/30

Hausgemachte Buchweizenmudeln an Salbeiöl
mit buntem Frühlingsgemüse und gerösteten Mandeln 🌱
28

Gratinierter Spinatnocken auf rosmarinierterm Kabissalat
und Schnittlauchquark 🌱
28

🌱 = vegetarisch, 🌿 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Kräuter-Pilabreis oder Ofenkartoffeln

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST / Unser Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

Dessert

«Zürcher Triätschmitte»
mit Rhabarberkompott und Weinschalen
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Tarte au Vin mit
irchelalöpfer-Glace und Haselnussstreusel
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 Johannisbeer
1 dl 10.50

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream 18Vol%
4cl 9.50