

# Hauptgänge

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit Grosi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
9.50

Jellerie-Kabisalat mit Ziegenfrischkäse aus Dallenwil  
an Birnel-Vinaigrette  
12.50

Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei und Crostons  
14.50

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

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo an Honigsenf  
mit geröstetem Hausbrot und Saisonsalat  
17.50

Tagesuppe  
9

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce  
32

Sure Mocke mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
34

Gebrautes Angus Rindluftsteak aus Emmetbürgen  
mit Kräuterbutter und Rosmarinjus  
38

Tagespezial vom Durac Freilandläuli aus Dalos-Kloster  
Tagespreis

Ganze gebackene Bachler Bio-Forelle  
gefüllt mit Kräutern und Zitrone  
32

Hausgemachte Ravioli an Salzeibutter 🌱  
18/29

Bolunen-Gemüseragout an Pastinakenpüree mit Federkohl  
und gerösteten Kürbiskernen 🌱  
27

Randen-Omelette gratiniert mit Girenbader Bach-Thal-Käse  
mit Meerrettichquark  
und caramelierten Schwarzwurzeln 🌱  
28

🌱 = vegetarisch, 🌿 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Risotto oder Rosmarinpolenta

## Dessert

Zimtschneegg mit Backpflaumsorbet und Quittenauce  
13.50

Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsche,  
Meringue und Rahm  
14.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
11

Hausgemachtes Bio-Buttermilchglacé

Zitrone  
Erdbeeri  
Zwetschgen  
Cassis  
pro Kugel  
4.50

Trio von 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