

# Hauptgänge

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit Grosi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
9.50

Kürbis-Kadissalat mit Ziegenfrischkäse aus Dallenwil  
an Birnel-Vinaigrette  
12.50

Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei und Crostons  
14.50

Tatar vom Freiland Rind  
serviert 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

Hausgebeizter Damirschpfeffer aus Kaltbrunn SG  
mit Rotkraut  
36

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

Hausgemachte Ravioli an Salzbutter 🌱  
18/29

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

Kürbis-Omelette gratiniert mit Girondader Badu-Thal-Käse  
mit Meerrettichquark  
und caramelierten Schwarzwurzeln 🌱  
28

🌱 = vegetarisch, 🌿 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Risotto oder Rosmarinpolenta

## Dessert

Zimtschneegg mit Backapfelsorbet und Quittenauce  
13.50

Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsche,  
Meringue und Rahm  
14.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
11

Hausgemachtes Bio-Buttermilchglacé

Zitrone  
Erdbeeri  
Zwetschgen  
pro Kugel  
4.50

Trio vom regionalen Käse mit  
hausgemachtem Kompott  
12

## Weinempfehlung:

tobias sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid  
Berneck, Pinot Noir und Johannisiter  
1 dl 10.50

## im kühlen Angebot:

Säutis Cream 18Vol%  
4cl 9.50