

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 Salatgarntur
19/33

Hausgeräucherter Bachler (Bio) Forellenfilet an Essiggurkenmayonnaise
mit Rosmarinbrotcracker
auf Friesesalat
18.50

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

Vegetarische saisonale Tagesuppe
9

Rösti's Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
34

Saure Mocke mit Sommergemüse
so wie früher
36

Grillierte Rindherzstreifen an Rosmarinjus
auf Jellerie-Rüebli-salat
28

Tagespezial vom Black Angus Rind
Gulfia Hof im Dalos Klosters
TP

Gebrautes Lachssteak (150gr) aus Lostallo Graubünden
an Zitronenkräuteröl
35

Saisonale hausgemachte Ravioli 🌱
20/30

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

Gebackener Tomme Vaudoise mit Auriätskompott
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

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

Dessert

Genépi Kuchen auf MokkaCrème
12

Schokoladen Mouise
mit Doppelrahm
11

Caramelsierte Zusetzungen
mit hausgemachtem Irchelchöpfer Glace
14.50

Hausgemachtes Bio-Buttermilch Glacé
unser Servicepersonal empfiehlt
4.50

Trio von regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

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

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream
4cl 18 Vol%
9.50

Genépi Kräuterlikör
4cl 41 Vol%
7.50