

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Lattich Salat an Quarkdressing
mit wachstumsreinem Ei
und Speckröstan
14.50

Freiburger Käsekuchen
mit Salatbouquet und Radicchi
15.50

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

Hausgeräucherter Bremsgartner Saibling an Tartarsauce
mit eingelegtem Eiszapfen und Ruccolasalat
17.50

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

Vegetarische saisonale Tagesuppe
9

Rösti's Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
34

Sure Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
36

Grillierte Kalbsmilken
an Birnel-Rosmarinjus
30

Hausgemachte Bratwurst vom Holzholzgrill mit Bierseuf
(Rind, Schwein, Kalb)
29

Forelle blau aus Bachs 2H
an Nussbutter
34

Saisonale hausgemachte Ravioli 🌱
20/30

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

Im Quarkteig gebackene Spargeln auf Romain-Brunnenkresse
mit saisonalem Gemüse 🌱
30 Minuten
29

🌱 = 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 & Fische stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen: Dietbezügliche bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

Dessert

«Zürcher Triätschmitte»
mit Rhabarberkompott und Weisschokoladen
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
11

Tarte au Vin mit
ircheldelöpfer-Glace und Haselnussstreusel
14.50

Handgemachtes Bio-Buttermilch Glacé
unser Servicepersonal empfiehlt
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
handgemachtem Kompott
12

Weinempfehlung:

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

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream 18Vol%
4cl 9.50