

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
12.50

Gemischter Gemüsesalat
Rande, Gurke, Rübli, Sellerie und Kabis
mit Birnelingigrette
und caramelierten Goldleinsamen
14.50

Tatar vom Freiland Rind
mit geröstetem Hausbrot, Butter und Salatgarwürst
23/36

Hausgeräucherter Bio-Lachsforellentatar aus Bachst 2H
mit Kräuterquark, Essiggurken und Lattichsalat
23

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons
14.50

Ufschnittplättli vom Duroc Freiland Säuli aus Davos Klosters
21

P.S.:

Wir beziehen alle lokal wachsenden und vorhandenen Lebensmittel wie Gemüse, Obst und Fleischprodukte aus regionaler, Schweizer Landwirtschaft. Diese werden durch einige Geschürze und Produkte anderer Klimazonen ergänzt.

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

Saure Mocke vom Rind mit Schmor Gemüse
so wie früher
43

Gebatene Pouletherzen am Rosmarinjus
mit Frühlingszwiebeln und Datteltomaten
39.50

Grilliertes Steak vom Bio Schwein mit Kräuterbutter und Jus
40

Lachssteak aus Lostallo GR im Papier gegart an Dillrahmsauce
44

Saisonale hausgemachte Ravioli 🌱
24/36

Bio Beluga-Linsensalat mit Frühlingsgemüse, Spinat
caramelierten Zwiebeln und gerösteten Hanfsamen 🌱
36
mit pochiertem Bio Ei + 3.50.-

im Ofen gebackene Gemüsejalousie
mit Majoran-Quark und Brunnenkresse 🌱
38

🌱 = vegetarisch, 🌱 = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Gemüsesalat oder Ofenkartoffeln

Dessert

Saisonaler Dessert nach Tagesangebot
TP

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
12.50

Veganes Vanilleörtli mit Rhabarber
13.50

Bio-Buttermilch Glacé
unser Servicepersonal empfiehlt
5
mit Schlagrahm
+1.80

Trio vom regionalen Käse
mit
hausgemachtem Kompott
14

Weinempfehlung:

tobias sweet AOC St. Gallen, Tobias Schmid
Berneck, Pinot Noir und Johannisiter
1/2 dl 10.50

Im kühlen Angebot:

Säntis Cream
4cl 9.50