

Hauptgänge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
10.50

Randen-Rettichsalat
an Apfel-Vinaigrette mit Baumkerncracker
14.50

Obwaldner Ofetori mit Speckwürfeli
Schmittlauchquark und zuseifärbigem Kabisalat
17

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

Hausgeräucherte Jempacher Feldchen an Essiggurkenquark
mit Salatbouquet und Radicelli
20.50

Ochsenohrensanzsuppe mit geröstetem Markbein
18

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50


Saure Mocke mit Schmor Gemüse
so wie früher
43

Knuspriige Kalbsmilken an Zuseibeljus
39.50


Tagespezial vom Black Angus-Rind aus Davos-Kloster
TP



Ganze Bachler Bio-Forelle aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern & Wurzelgemüse
41

Saisonale hausgemachte Ravioli
22/35

Kartoffel-Nocken gefüllt mit Schmor Gemüse an Rotweinjus,
Selleriepüree, eingelgten Randen und Röstzuseibeln 

37

Oberwalliser Quolera an Pastinakenschalm
serliert mit gebackenen Kabis 
36

 = vegetarisch,  = vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Polenta oder Ofenkartoffeln

Dessert

Saisonaler Dessert nach Tagesangebot
TP

Schokoladen Moussé
mit Doppelrahm
12

Veganes Vanilleörtli mit Rotweinsbirne
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 Johannisbeer
1/2 dl 10.50

Im kühlen Angebot:

Jähtis Cream
4cl 9.50