

# Hauptgänge

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit Grosi's Hausdressing  
und gerösteten Kernen  
12.50

Gemischter Gemüsesalat  
Rande, Gurke, Rübli, Sellerie und Kabis  
mit Birnelinaigrette  
14.50

Spinatsalat an Kräutertinaigrette mit eingelegten Auberginen  
und Dallensiler Ziegenfrischkäse  
16

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

Hausgeräuchertes Breungartner Saiblingfilet an Kapernquark  
serviert mit Lattichsalat und Hausbrot  
22

Uf-schnittplättli vom Duroc Freiland Säuli aus Davos Klosters  
21


Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce  
41.50

Sauere Mucke vom Rind mit Schmor Gemüse  
so wie früher  
43


Zürcher Oberländer Kutteln mit Schweizer Bio-Bohnenragout  
geröstetem Hausbrot und Frühlingzwiebelquark  
40

Bio-Forelle Blau aus Bach 2H  
an Nussbutter  
42

Saisonale vegetarische hausgemachte Ravioli  
24/36

Blätterteigalouise mit zweierlei Auberginen,  
Mayonaisse und gerösteten Nüssen   
36

Hausgemachte Buchseizenspätzli mit Frühlingsgemüse und Spinat,  
gratinert mit Toggenburger Bio Gibi-Käse  
36

 =vegan

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

Kartoffelstock, Spätzli, Bio-Linsenragout oder gemischter Gemüsesalat

## Dessert

Sanddorn Quarksoufflé (20 min)  
12.50

Schokoladen Mousse  
mit Doppelrahm  
13.00

Veganer Rieblkuchen mit saisonalem Früchtekompott  
11.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé  
oder Sorbet  
6.50  
mit Schlagrahm  
+1.80

Trio vom regionalen Käse  
15