

Kalte Gerichte

Rossbüchelplättli

Ostschweizer Aufschnittspezialitäten | Käseauswahl der Käserei Graf in Grub 24.00

Gruber Mutschli Variation

Vollfetter Halbhartkäse mit verschiedenen Aromen 13.00

Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat | karamellierte Kerne | Kürbiskerndressing 9.00

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Essiggurke | Zwiebelringe | Hausdressing 19.50

Rinds Tatar

Cognac | Wachtel Ei | Süsskartoffel Chutney | Butters toast 29.50

Würzige Gurkenkaltschale

Gurke | Magerquark | Knoblauch | Gartenkräuter 11.00

Warme Gerichte

Gruber Vegi Spätzli

Eierspätzli | Hauskäsemischung | Röstzwiebeln 22.50

Appenzeller Spätzli

Eierspätzli | Appenzeller Mostbröckli
Hauskäsemischung | Röstzwiebeln 25.00

Gebackene Felchen Knusperli

Sauce Tartar | gemischter Salat | Hausdressing 27.50

Ghackets & Hörnli aus dem Pfännli

Rindshackfleisch | Rotweinsauce | Apfelmus 26.00

Nose To Tail vom Naturabeef

Nachhaltigkeit für den leidenschaftlichen Fleischkonsum

Mit unserem Nose To Tail Konzept verwenden wir nicht nur Edelstücke vom Rind, sondern kreieren für Sie raffinierte Gerichte aus dem kompletten Tier. Wir verwenden Natura Beef vom Bauernhof von Rita und Roland Eberle aus Lömmenschwil, was eine artgerechte Aufzucht der Tiere garantiert.

Vegetarische Gerichte

Für unsere Vegetarischen Gäste

Ein kleines, aber ausgewogenes Angebot an regionalen und saisonalen Gerichten, welche eine vollwertige Ernährung sicherstellen.

Deklaration

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fleisch bevorzugt aus regionaler Aufzucht.

Fischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fisch bevorzugt aus dem Bodensee.

Allergene Inhaltsstoffe:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.