



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌱
Grosi's Hausdressing
12.50

Bio-Dörrbologensalat am Cipolotti-Vinaigrette 🌱🌱
Spinat, Radiesli und Croûtons vom Hausbrot
14.50

Mangold-Kartoffelsuppe mit Blätterteigflöte 🌱🌱
eingelegte Zwiebeln und Kräuteröl
13.50

Coppa und Rohschinken vom "Duroc Freiland-Säuli"
direkt vom Gulfia-Hof im Davos Klosters
16.50

Tartar vom Schweizer Rind
geröstetes Hausbrot, Butter und Salatgarritur
23/36

Sautierte Lucky Shrimps aus Oberwinterthaler
Datteltomaten, Lattichsalat am Cocktail sauce
24.50

🌱 = vegetarisch / 🌱🌱 = vegan

Hauptgänge

Rösti's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
41.50

"Saurer Mocke" vom Rind mit Schmor Gemüse
"so wie früher"
43

Black Angus Rind Tagesspezial vom Gulfia-Hof im Davos Klosters
TP

Alpsteiner Pouletsteaks vom Oberschenkel am Rosmarinjus
42

Gebrauchte Backwer Bio-Lachsforellenfilets mit Kräuterbutter
43

Hausgemachte vegetarische Ravioli am Salzeibutter 🌱
"Federkohl, Rande, Apfel, Zitrone, Haselnüsse und Frischkäse"
24/36

Flacher Spargel vom Hof-Spaltenstein aus dem Ofen 🌱
Sauce Hollandaise, Röstzwiebeln, Kartoffelspalten und pochiertes Bio-Ei
39

Tiger-Auberginen gefüllt mit Schweizer Bio-Quinoa 🌱🌱
Vegane Mayonnaise, Datteltomaten und geröstete Rapskerne
36

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

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock, Kartoffelspalten oder Rosmarinpolenta

Alle Preise sind in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. / Unser Brot, Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz
Bei Allergien und Intoleranzen, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren

Dessert

Rösti's Schokoladen Mousse 🌱
Doppelration
13.00

Griechsköpfli 🌱
mit Beeren und Schlagrahm
11.50

Veganes Raps-Molkekuchen 🌱🌱
Rhabarberkompott und Backapfelsorbet
13.50

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé 🌱
oder Sorbet 🌱🌱
6.50
mit Schlagrahm 🌱
+ 2.-

Trio vom regionalen Käse 🌱
15

🌱 = vegetarisch / 🌱🌱 = vegan