



Grosi's Schlemmereien

(V) Sämige Spinatcrèmesuppe garniert mit Doppelrahm und Speckchips	9.00
(V) Würziger Linseneintopf verfeinert mit Balsamico-Essig Grüne Linsen, Gemüsewürfel und Kartoffeln mit Knoblauch und Kräutern	20.50
(V) Rezente Käse-Rahmhörnli Hörnli an würziger Käserahmsauce mit frischen Kräutern und Zwiebeln, serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.50
„Papet Vaudoise“ Waadtländer Saucisson auf einem deftigen Eintopf von Kartoffeln und Lauch, dazu unsere feine Senfmischung	25.00
Geschnetzeltes Kalbsläberli mit Kräutern und Zwiebeln an einem kräftigen Rotweinjus, dazu Butterrösti	32.00
„Grosi“ Rindsschmorbraten vom Hohrücken an kräftiger Barolosauce, serviert mit Kartoffelstock und Erbsli & Rüebli	32.50
„Gnagi“ vom Schwein begleitet mit Rahmsauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln, dazu unsere feine Senfmischung	33.00
Zartes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter überbacken auf Rahmwirsing und sautierten Schupfnudeln	36.50
Salatschüssel des Monats Knackige Blattsalate an einer Gemüsevinaigrette mit Siedfleischstreifen, roten Zwiebeln, Essiggurken und Ei	25.50
Tarte Tatin von der Birne begleitet von einem Vanille-Mascarponeschaum	11.50

Der Chef empfiehlt	1dl	2.5dl	5dl	7dl
Weisswein:				
Féchy „Selection Nauer“ AOC (CH)	6.20	15.50	31.00	43.50
Nauer Weine, 2008				
Rotwein:				
Capitel Nicalo, Appassimento 2009 (I)	6.80	17.00	34.00	47.60
Valpolicella, Tedeschi				
Rioja Baron de Ley Reserva 2006 (E)	6.80	17.00	34.00	47.60
Rioja				

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Zinde Oberstraj
ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI

