



Herzlich Willkommen in GROSİ WALT'S STEAK HUUS & WY STUBE

Erinnern Sie sich an Grosi Walt?

Sie führte den Hirschen Wildhaus jahrzehntelang mit viel Herzblut und sorgte Tag und Nacht für ihre Gäste. Selbstverständlich kamen bei Grosi Walt nur die feinsten Toggenburger Fleischstücke auf den Grill. Zu Ehren Grosi Walt's haben wir nun die ehemalige Dorfstube zu **GROSİ WALT'S STEAK HUUS & WY STUBE** umbenannt.

Nur bestes Fleisch von Toggenburger Rindern

Dank der saftig grünen Wiesen und der sanften Hügellandschaft des Tales wird hier eine hervorragende Fleischqualität produziert. Für die besten Stücke verwenden wir Fleisch vom Toggenburger Bio Weide Beef, Black Angus Natura Beef, Galloway Beef und Dry Aged Bio Weide Beef. Das Fleisch beziehen wir – wenn immer möglich – von einheimischen Bauern direkt oder dann von unserem Metzger aus der Region. Edelstücke und Special Cuts sind aus diesem Grund nur beschränkt verfügbar.

... und manchmal müssen es eben 800 Grad sein - unsere Steaks werden ausschliesslich auf unserem Beefer bei 800 Grad in New York Steak Haus Qualität zubereitet. Ein Hochtemperaturgrill für echte Fleischfreaks, der geschmacklich völlig neue Dimensionen eröffnet. Sie werden begeistert sein!

Fleisch vom Beefer und exzellente Weine

Dank unserer Partnerschaft mit «**Baur au Lac Vins**» finden Sie in unserer Weinkarte hervorragende Weine zu fairen Preisen, passend zum Grillstück Ihrer Wahl. Das erlesene Weinsortiment gibt's übrigens in unserer Vinothek auch zum mit nach Hause nehmen. Wir beraten Sie gerne oder fragen Sie nach unserem Angebot.

VORSPEISEN, SUPPEN & FLEISCHLOS

Bunte Salatschüssel ^{vegan}

Stangensellerie, Frühlingslauch, Radieschen, geröstete Nüsse

mit Hirschen-Hausdressing oder Knoblauchdressing

11.- / 18.-*

Tatar vom Toggenburger Bio Weide Beef

Säntis Malt Swiss Alpine, Avocado, Ingwer, frittiertes Eigelb, Hausbrottoast

22.- / 36.-

Steak Huus Wurst

Am Stück oder aufgeschnitten zum Apéro mit Honigsenf

12.-

Alles COUSCOUS ^v

Confierte Cherry-Tomaten, Gurke, Melone, Bärlauch-Crème, Alpen-Thymian

16.-

Tagessuppe (solange verfügbar)

fragen Sie nach dem Tagesangebot

10.-

Erbsen-Minz Gazpacho

Schwarzer Pfeffer, Basilikum, Basilikum-Öl, Toggenburger Rohess-Speck

12.-

Toggenburger Gerstensuppe GROSİ WALT

Lauch, Zwiebeln, Pfälzer-Karotten, Linsen, Rollgerste, Ochsenchwanz

14.-

Karotten-Bergheusuppe ^v

Toggenburger Absinth

12.-

Bärlauch-Crèmesuppe ^v

Frischkäse-Praline

14.-

- Den Mutigen gehört die Welt -

Für Ihr exklusives Knuspererlebnis, servieren wir Ihre Suppe oder Vorspeise gerne mit karamellisierten Wanderheuschrecken/Lacusta migratoria. CHF 5.-

GROSİ WALT'S legendärer Schnittlauchkuchen ^v

Kräuterquark, Salat-Bouquet

14.- / 19.-

Toggenburger Chässpätzli ^v

Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus

20.-

Quinoa - schwarz & grün - ^{vegan}

Flageolet-Bohnen, Avocado, Ingwer, Peperoni, Basilikum-Öl

19.- / 26.-

Safran-Tagliatelle ^v

Morcheln, Safransauce, Koriander, Limette

19.- / 26.-

Bärlauch-Risotto ^v

Bloderkäse aus Unterwasser, Baumnuss-Crunch

22.- / 29.-

Himalaja trifft Wildhaus ^{vegan}

Rotes Gemüse-Curry, Kokosmilch, Himalaja-Reis, Granatapfel, Naan-Brot

21.- / 28.-

* = zum Teilen / v = vegetarisch

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch – wenn immer möglich von lokalen Bauern aus dem Toggenburg!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

BESTE STEAKS VOM 800°C BEEFER

Toggenburger Bio Weide Beef

Filet Steak	150g	42.-
	250g	56.-
Entrecôte	150g	36.-
	250g	45.-
Rib Eye	250g	44.-
Hangersteak	250g	41.-
Flanksteak	250g	42.-
Côte de boeuf, Dry Aged	ca. 300g	70.-

Toggenburger Black Angus Beef

Filet Steak	250g	60.-
Entrecôte	250g	48.-
Rib Eye	250g	46.-
Huft	250g	46.-

Toggenburger Galloway Beef

Filet Steak	250g	64.-
Entrecôte	250g	50.-
Rib Eye	250g	44.-
Huft	250g	44.-

Toggenburger Bauernkotellet vom Schwein in Honig und Schwarzbier mariniert, ca. 350 g
38.-

Tandoori Chicken vom Schweizer Poulet, ca. 160 g
28.-

Toggenburger Bio Weide Lammkarree, ca. 200g
42.-

Wählen Sie nun, nach Ihrem persönlichen Geschmack, die Beilagen, Saucen und Ihre gewünschte Garstufe.

Je eine Beilage und eine Sauce sind im Preis inbegriffen.
Jede weitere Beilage CHF 6.- und Sauce CHF 5.-

Beilagen

Ofenkartoffel mit **Bärlauch**-Quark /
Pommes Allumettes /
Salat / Speck Bohnen /
Wildreis / Ratatouille / Maiskolben /
Garlic mashed potatoes

Saucen

GROSI WALT'S 7-Kräuter-Butter /
Chimichurri /
Hausgemachtes Ketchup /
Smokey Barbecue Sauce /
Bärlauch-Mayonnaise

Garstufen

stark blutig / rare / bleu
blutig / medium-rare / saignant
rosa / medium / à point
durch / well done / bien cuit

Alpenburger vom Toggenburger Bio Weide Beef im Sesam-Bun

Champignons, Speck, Cornichons, Bergkäse, Steak Fries, Coleslaw
28.-

* = zum Teilen / v = vegetarisch

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch – wenn immer möglich von lokalen Bauern aus dem Toggenburg!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

HIRSCHEN KLASSIKER

Grobe Kalbsbratwurst mit Toggenburger-Alpenkräutern
nach GROSİ WALT'S Hausrezept

Rösti, Toggenburger Honigsenf

26.-

Schnitzel «Wiener Art» vom Toggenburger Schwein

Kapern, Preiselbeerrelish, Pommes Frites, Gemüsebouquet, hausgemachtes Ketchup

32.-

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber

Rotwein-Alpenkräutersauce, Apfel, Rösti

(Leber auf Wunsch auch in Butter ohne Sauce zubereitet)

35.-

Forelle «schöne Müllerin» - frisch aus dem hauseigenen Vivier

Salzkartoffeln, Blattspinat, Zitronenbutter

32.-

Auf Bestellung bis 12.00 Uhr - Um für Sie die gewünschte Qualität zu gewährleisten

Tomahawk-Steak - ca. 850g vom 800°C Beefer
vom Kanadischen Bison

pro Stück 190.-

(Am Tisch tranchiert)

*Wählen Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack
die Beilagen je CHF 6.-, Saucen je CHF 5.- und die gewünschte Garstufe.
(Die Auswahl finden Sie auf der vorderen Seite)*

Chateaubriand - für zwei Personen
vom Toggenburger Bio Weide Rind, serviert in zwei Gängen,

pro Person 62.-

(Am Tisch tranchiert)

Doppeltes Rindsfilet, 500 g, mit Sauce Béarnaise
im 1. Gang mit Marktgemüse und Kartoffelgratin / im 2. Gang mit Ratatouille und Wildreis

* = zum Teilen / v = vegetarisch

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch – wenn immer möglich von lokalen Bauern aus dem Toggenburg!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.