



## Herzlich Willkommen in GROSI 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 **GROSI 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.

### **Allergene**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

### **Insekten**

Personen, die allergisch gegen Weichtiere und Krebstiere und/oder Hausstaubmilben sind, können allergisch auf den Verzehr von Insekten reagieren.

# VORSPEISEN, SUPPEN & FLEISCHLOS

## **Bunte Salatschüssel** <sup>v</sup>

Rotkrautstreifen, Apfelspalten,  
Toggenburger Bloderkäse, geröstete Nüsse,  
Zimt-Croutons  
mit Hirschen-Hausdressing oder Knoblauchdressing  
11.- / 18.-\*

## **Nüsslisalat**

Gekochtes Ei, sautierte Pilze,  
Speck, Croûtons, Knoblauchdressing  
14.- / 24.-\*

## **Tatar vom Toggenburger Bio Weide Beef**

Säntis Malt Swiss Alpine, Avocado, Ingwer,  
frittiertes Eigelb, Hausbrot-Toast  
22.- / 36.-

## **Kleine Steak Huus Würste** zum Apéro

Rindfleisch, Speck, Koriander, Chili, Knoblauch,  
Kreuzkümmel mit Honigsenf  
14.-

## **Heiss geräuchertes Lachs-Medailon**

Bourbon, Honig, 7 Toggenburger Alpenkräuter,  
Sesam-Aprikosen Fleur de Sel,  
Kartoffel-Quark-Purée, Chicorée, Lakritz-  
Reduktion  
24.-

## **Tagessuppe** (solange verfügbar)

fragen Sie nach dem Tagesangebot  
12.-

## **Steinpilz-Crèmesuppe** <sup>v</sup>

Linsen-Cracker, geschmorte Feigen,  
geräucherte Erdnüsse  
14.-

---

## **Hummer-Bisque**

Frischkäse-Limetten-Raviolo, Schwarzwurzel-Chip  
18.-

---

## **Toggenburger Gerstensuppe GROSİ WALT**

Lauch, Zwiebeln, Pfälzer-Karotten, Linsen,  
Rollgerste, Ochsenchwanz  
14.-

## **Rückwärts gegartes Toggenburger Entrecote**

„Asia Style“ kalt aufgeschnitten  
Sansho Pfeffer, Algensalat, Honig-Koriander-  
Sauce  
24.-

---

### **- 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** <sup>v</sup>

Kräuterquark, Salat-Bouquet  
14.- / 19.-

## **Toggenburger Chässpätzli** <sup>v</sup>

Röstzwiebeln, Apfelmus  
20.-

---

## **Inkakorn Mix** <sup>vegan</sup>

(Quinoa, Hirse, Buchweizen, Amaranth)

Rosinen, Pistazien, Chili, Kakaobohne,  
Pfefferminz-Pesto  
19.- / 26.-

---

## **Safran-Tagliatelle** <sup>v</sup>

Morcheln, Safransauce, Koriander, Limette  
19.- / 26.-

## **Petersilien-Risotto** <sup>v</sup>

Süsskartoffel-Chip, Sonnen getrocknete Tomaten,  
Parmesan-Espuma  
22.- / 29.-

---

## **Himalaja trifft Wildhaus** <sup>vegan</sup>

Rotes Gemüse-Curry, Kokosmilch,  
Himalaja-Reis, Granatapfel, Naan-Brot  
21.- / 28.-

\* = zum Teilen / v = vegetarisch

*Wir verwenden, wann immer möglich, Schweizer Qualitätsfleisch von lokalen Bauern und Metzgern aus dem Toggenburg!*

*Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.*

# 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.-
Côte de boeuf, Dry Aged	ca. 300g	70.-

## Toggenburger Black Angus Beef

Rolf Baumgartner, Alt St. Johan

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

## Toggenburger Galloway Beef

Galloway-Hof, Walter und Sonja Rutz, Nesslau

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

## Limousin Beef

Böschnihof, Sevelen

Entrecôte	250g	50.-
Huft	250g	44.-
Rib Eye	250g	44.-

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

**Tandoori Chicken** vom Schweizer Poulet, ca. 160 g  
32.-

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 Kräuter-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

### 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 Brioche-Bun  
Champignons, Speck, Cornichons, Bergkäse, Steak Fries, Coleslaw  
28.-

\* = zum Teilen / v = vegetarisch

Wir verwenden, wann immer möglich, Schweizer Qualitätsfleisch von lokalen Bauern und Metzgern aus dem Toggenburg!

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

# HIRSCHEN KLASSIKER

## **Cesar Salat Hirschen Style**

Salatherzen, Knoblauchdressing, Hausbrotcroutons, Speckchips, Over Night Tomaten, Parmesanspäne, Pouletbrust Sou Vide  
CHF 28.-

## **Grobe Kalbsbratwurst** mit Toggenburger-Alpenkräutern

nach GROSJ WALT'S Hausrezept  
Rösti, Toggenburger Honigsenf  
26.-

## **Schnitzel «Wiener Art»** vom Toggenburger Schwein

Kapern, Preiselbeerrelisch, Pommes Frites, Gemüsebouquet, hausgemachtes Ketchup  
32.-

## **Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber**

Rotwein-Alpenkräutersauce, Apfel, Rösti  
(Leber auf Wunsch auch in Butter ohne Sauce zubereitet)  
35.-

---

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

**Tomahawk-Steak** - ca. 850g vom 800°C Beefer pro Stück 170.-  
vom Irischen Bio Weide Beef, Watergrasshill

(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 pro Person 62.-

vom Toggenburger Bio Weide Beef, serviert in zwei Gängen,

(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

*Wir verwenden, wann immer möglich, Schweizer Qualitätsfleisch von lokalen Bauern und Metzgern aus dem Toggenburg!*

Rindfleisch	Toggenburg / Schweiz
Schweinefleisch	Toggenburg / Schweiz
Wurstwaren	Toggenburg / Schweiz
Poulet	Toggenburg / Schweiz
Forelle	Forellenzucht Gubser Georg, Gams / Schweiz
Lachs	Norwegen

*Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.*