



25. bis 28. August 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 🌹
Grosi's Hausdressing
8

Caprese Salat mit Büffel-Mozzarella 🌹
dreifarbige Dattel-Tomaten, Balsamico-Dressing und Basilikum
13/21

Tessiner Minestrone 🌹🌹
Wurzelgemüse und Lauch-Öl
12

Mittagsmenüs

Vegane Äpller-Cannelloni mit Röstzwiebeln und Apfelmus 🌹🌹
26

Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten mit Schnittlauchsauce
Salzkartoffeln und Pfälzer-Karotten
32

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein an Thymianjus
Tessiner Polenta und Pfälzer-Karotten
32

Alpenrosenklassiker

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
38

Spinat-Ricotta Ravioli 🌹
Randen-Püree und karamellisierte Baumnüsse
28

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



August 25th to 28th, 2026

Starters

Leaf menu salad with roasted seeds and almonds 🌹
Grandma's house dressing
8

Caprese salad with buffalo mozzarella 🌹
tricolor date tomatoes, balsamic dressing and basil
13/21

Ticino Minestrone 🌹🌹
root vegetables and leek oil
12

Lunch menu

Vegan Alpine cannelloni with roasted onions and apple purée 🌹🌹
26

Fried char fillet from Bremgarten with chive sauce
boiled potatoes and Palatinate carrots
32

Cutlet of Thurgau apple-fed pork with thyme jus
Ticino polenta and Palatinate carrots
32

Alpenrosen classics

Rösli's veal meatloaf with organic mushroom cream sauce
homemade Spätzli and seasonal vegetables
38

Ravioli whit spinach and ricotta 🌹
beetroot purée and caramelized walnuts
28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan