



1. bis 4. September 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

Waldpilzessenz 🌹🌹
eingelegte Pilze und Lauch-Öl
12

Mittagsmenüs

Marktgemüse-Cassoulet mit Hülsenfrüchten 🌹🌹
Baumnuss-Rosmarin-Cracker
26

Gebratenes Zanderfilet mit Verjus-Beurre-Blanc
Sauerkraut und Speck-Popcorn
32

Gratiniertes Walliser Steak vom Culinarium Säuli
Ofenkartoffel und Tagesgemüse
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.



September 1st to 4th, 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

Forest mushroom essence 🌹🌹
pickled mushrooms and leek oil
12

Lunch menu

Market vegetable cassoulet with legumes 🌹🌹
walnut-rosemary cracker
26

Pan fried pike-perch fillet with verjuice beurre blanc
sauerkraut and bacon popcorn
32

Gratinated Valais steak from Culinarium pork
baked potato wedges and seasonal vegetables
32

Alpenrose 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