



8. bis 11. 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

Rüeblicremésuppe  
geröstete Kokosflocken und Koriander
12

Mittagsmenüs

Tessiner-Risotto  
Dörrtomaten und mediterranes Gemüse
26

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Beurre-Blanc
Petersilien-Kartoffeln und Ratatouille
32

Rahmschnitzel vom Culinarium Säuli
frische Tagliatelle 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 8th to 11th, 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

Carrot cream soup 🌹🌹
toasted coconut flakes and coriander
12

Lunch menu

Ticino risotto 🌹🌹
sun-dried tomatoes and mediterranean vegetables
26

Pan fried pike-perch fillet with lemon beurre blanc
parsley potatoes and ratatouille
32

Schnitzel from Culinarium pork with cream sauce
fresh tagliatelle and seasonal vegetables
32

Alpenrose classics

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

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

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan