



15. bis 18. September 2026

### Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 🌹  
Grosi's Hausdressing  
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌹  
Holundervinaigrette  
14

Tessiner-Minestrone 🌹🌹  
Petersilie  
12

### Mittagsmenüs

Veganes G'Hackets mit Hörnli 🌹🌹  
hausgemachtes Apfelmus  
26

Pochierter Lostallo-Lachs an Zitrus-Sauce  
Kartoffelstock und wilder Broccoli  
32

Riz-Casimir vom Alpstein-Poulet  
Früchtegarnitur  
29

### Alpenrosenklassiker

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

Äpler Cannelloni 🌹  
Bergkäse, Kartoffeln, Schmelzzwiebeln und Apfelmus  
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 15 to 18th 2026

### Starters

Leaf menu salad with granola 🌹  
Grandma's house dressing  
8

Lamb's lettuce with egg and croutons 🌹  
elderflower vinaigrette  
14

Ticino-Style Minestrone 🌹🌹  
parsley  
12

### Lunch menus

Vegan mince with «Hörnli» pasta 🌹🌹  
homemade apple purée  
26

Poached Lostallo-salmon with citrus sauce  
mashed potatoes and wild broccoli  
32

Riz-Casimir from Alpstein-chicken  
Fruit garnish  
29

### Alpenrose classics

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

Alpine-Style Cannelloni 🌹  
Mountain cheese, potatoes, caramelized onions and apple purée  
28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan