



22. bis 26. September 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 🌹
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌹
Holundervinaigrette
14

Bündner Gerstensuppe
mit Salsiz und Bündnerfleisch
12

Mittagsmenüs

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

Gebratene Lachsforelle an Kräutersauce
Ofengemüse und Dinkelrisotto
29

Rindsragout Stroganoff
frische Tagliatelle und Marktgemüse
32

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 22 to 26th, 2026

Starters

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

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

Graubünden Barley-Soup
with Salsiz and Bündnerfleisch (air-dried beef)
12

Lunch menu

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

Pan-fried salmon trout with herb sauce
oven-roasted vegetables and spelt risotto
29

Beef Ragout Stroganoff
fresh tagliatelle and market vegetables
32

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