



29. September bis 2 Oktober 2026

### Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 🌹  
Grosi's Hausdressing  
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌹  
Holundervinaigrette  
14

Selleriesuppe 🌹🌹  
geröstete Baumnüsse und Kräuteröl  
12

### Mittagsmenüs

Gemüse-Pastetli mit Riesling-Schaum 🌹  
Pilawreis und glasierte Rüebli  
26

Gebratener Alpen Zander an Kürbisschaum  
Gerstenrisotto und Federkohl  
32

Chügeli-Pastetli mit Kalbfleisch  
Pilawreis und glasierten Rüebli  
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 29 to October 2, 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

Celeriac soup 🌹🌹  
roasted walnuts and herb oil  
12

### Lunch menu

Market vegetables with puff pastry and Riesling foam 🌹  
Pilaf rice and glazed carrots  
26

Pan-fried Alpine zander with pumpkin foam  
Barley Risotto and Kale  
32

Meatballs with puff pastry and veal  
Pilaf rice and glazed carrots  
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