



6. bis 9. Oktober 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 
Holundervinaigrette
14

Marktgemüse-Cremesuppe 
Croûtons und Kräuteröl
12

Mittagsmenüs

Vegane Bratwurst mit Zwiebelsauce  
Bratkartoffel und glasiertem Marktgemüse
26

Ganzer Zander gefüllt mit Zitrone und Gartenkräutern
Weisswein-Risotto und Ofenkürbis
32

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Bratkartoffel und glasiertem Marktgemüse
28

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.*



October 6th to 9th, 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

Market vegetable cream soup 🌹
croutons and herb oil
12

Lunch menu

Vegan grilled sausage with onion sauce 🌹🌹
pan-fried potatoes and glazed market vegetables
26

Whole zander stuffed with lemon and garden herbs
white wine risotto and oven-roasted pumpkin
32

Grilled veal sausage with onion sauce
Pan-fried potatoes and glazed market vegetables
28

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