



13. bis 16. Oktober 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 🌹
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌹
Holundervinaigrette
14

Bündner Gerstensuppe 🌹
mit Wurzelgemüse und Kräuteröl
12

Mittagsmenüs

Spaghetti alla Norma 🌹🌹
mit Aubergine, getrocknete Tomaten und Kräuterschaum
26

Alpenrose-Bouillabaisse aus Schweizer Süsswasserfischen
Crostini vom Hausbrot und hausgemachter Aioli
30

Cordon Bleu vom Culinarium-Säuli
Tomaten-Spaghetti und Tagesgemüse
34

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 13th to 16th, 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 root vegetables and herb oil
12

Lunch menu

Spaghetti alla Norma 🌹🌹
with eggplant, dried tomatoes and herb foam
26

Alpenrose-bouillabaisse made from Swiss freshwater fish
dark bread crostini with homemade aioli
30

Cordon Bleu from Culinarium-pork
tomato-spaghetti and seasonal vegetables
34

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