



20. bis 23. Oktober 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 
Holundervinaigrette
14

Hausgemachte Rindsbouillon
mit Flädli und Wurzelgemüse
12

Mittagsmenüs

Venere-Reis  
mit Kürbis und Dörrtomaten
26

Alpen Zander mit Kräuterschaum
eingelegter Kürbis und Venere-Reis
32

Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter
Kartoffelspalten und Tagesgemüse
29

Alpenrosenklassiker

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

Älpler 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 20 to 23, 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

Homemade beef broth
with sliced crêpes and root vegetables
12

Lunch menu

Venere Risotto  
with pumpkin and sun-dried tomato
26

Alpine Zander fillet with herb foam
pickled pumpkin, and Venere rice
32

Pork loin steak with herb butter
Potato wedges and vegetables of the day
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