



27. bis 30. Oktober 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola 🌹
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌹
Holundervinaigrette
14

Rüebli-Ingwersuppe 🌹🌹
geröstete Kokosflocken und Koriander
12

Mittagsmenüs

Herbstliche Kartoffelgnocchi 🌹🌹
mit geröstetem Kürbis und Bio-Mischpilzen
26

Lostallo Lachstranche auf Kartoffel-Lauchgemüse
Verjus-Beurre blanc und Schnittlauch-Öl
34

Bernerplatte mit Kassler, Speck und Metzgete-Wurst
Salzkartoffeln, Dörrbohnen, Sauerkraut und Senf
32

Alpenrosenklassiker

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

Äpler Cannelloni 🌹
Albula Berg-Kartoffeln, Alp-Käse, 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 27 to 30, 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

Carrot-Ginger Soup 🌹🌹
toasted coconut flakes and coriander
12

Lunch menu

Autumnal Potato Gnocchi 🌹🌹
with roasted pumpkin and organic mixed mushrooms
26

Lostallo salmon fillet whit potato and leek vegetables
Verjus beurre blanc and chive oil
34

Berner platter with bacon, pork loin and "Metzgete"-sausage
boiled potatoes, dried green beans, sauerkraut and mustard
32

Alpenrose classics

Rösli's veal meatloaf with organic mushroom cream sauce
homemade Spätzli and seasonal vegetables
38

Alpine-Style Cannelloni 🌹
Albula potatoes, alpine cheese, caramelized onions, apple purée
28

🌹 = vegetarisch. vegetarian / 🌹🌹 = vegan