3. bis 6. November 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

Züri-Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse
mit grobkörnigem Senf
29

Alpenrosenklassiker

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

Älpler-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.

November 3th to 6th, 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 menus

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

Zürich-style Saucisson whit potato and leek vegetables
whit coarse-grained mustard
29

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