10. bis 13. November 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
Holundervinaigrette
14

Bündner Gerstensuppe
Wurzelgemüse, Trockenfleisch und Schnittlauch-Öl
12

Mittagsmenüs

Herbstliche Baumnuss-Polenta
mit gebratenen Bio-Mischpilzen und Ofenkürbis
26

Alpenrose-Bouillabaisse aus Schweizer Süsswasserfischen
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Hausbrot-Crostini und Knoblauchmayo
29

Metzgete-Teller mit Schweinsrippli und Zunge
Salzkartoffeln, Sauerkraut und grobkörniger Senf
32

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 10 to 13, 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
root vegetables, dried meat and chive oil
12

Lunch menus

Autumnal walnut-polenta
with sautéed organic mixed mushrooms and roasted pumpkin
26

Alpenrose-Bouillabaisse made with Swiss freshwater fish
root vegetables, potatoes, house bread crostini and garlic mayo
29

Butcher’s platter with pork ribs and tongue
boiled potatoes, sauerkraut, and coarse-grained 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