17. bis 20. November 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
Holundervinaigrette
14

Weisswein Velouté mit Kräuteröl und gerösteten Nüssen
12

Mittagsmenüs

Gemüse Stroganoff mit veganem Frischkäse
Tagliatelle und Tagesgemüse
28

Alpen Zander mit Pastis-Schaum
Gerstotto und glasierte Randen
32

Metzgete-Teller mit Schweinsspeck und Zunge
Salzkartoffeln, Sauerkraut und grobkörniger Senf
30

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 17 to 20, 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

White wine velouté with herb oil and toasted nuts
12

Lunch menus

Vegetable Stroganoff with vegan cream cheese
Tagliatelle and seasonal vegetables
28

Alpine Zander with Pastis foam
Barley risotto and glazed beetroots
32

Butcher’s platter with pork bacon and tongue
boiled potatoes, sauerkraut, and coarse-grained mustard
30

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