24. bis 27. November 2026

Vorspeisen

Menü-Blattsalat mit Granola
Grosi's Hausdressing
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
Holundervinaigrette
14

Kartoffel-Lauch Suppe mit Lauch-Öl
Croûtons und karamellisierte Zwiebeln
12

Mittagsmenüs

Gemüse Stroganoff mit veganem Frischkäse
frische Tagliatelle und Tagesgemüse
28

Gebratenes Lostallo Lachssteak mit Zitrus-Nage
frische Tagliatelle und Ofengemüse
33

Hirschgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl
38

Alpenrose Klassiker

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 24 to 27, 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

Potato-leek soup with leek oil
croutons and caramelized onions
12

Lunch menus

Vegetable Stroganoff with vegan cream cheese
fresh tagliatelle and seasonal vegetables
28

Pan-fried Lostallo salmon steak with a citrus sauce
fresh tagliatelle and oven-roasted vegetables
33

Sliced venison in a lingonberry cream sauce
homemade Spätzli, red cabbage, chestnuts and Brussels sprouts
38

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