



Vor Speisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 🌹
Grosi's Hausdressing
13

Caprese mit Schweizer Büffel-Mozzarella 🌹
dreifarbige Dattel-Tomaten, Balsamico-Dressing und Basilikum
21

Schweizer Caesar-Salat
gebratener Speck, Bio-Sbrinz-Flocken und Croûtons
17/25

Erbsenkaltschale 🌹🌹
Swiss-Edelweiss-Gin und Minzöl
14

„Vitello Trotato“
Rosa gebratener runder Mocken vom Schweizer Kalb
Sauce von der geräucherten Forelle vom Kundelfingerhof TG
27

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind
Maggia Pfeffer, Eigelbcreme, Kräutersalat
Brioche Toast und Fleur des Alpes-Butter
26/38

🌹 = vegetarisch / 🌹🌹 = vegan

Hauptgänge

Rösli's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
42

„Suure Mocke“ vom Schweizer Rind
Kartoffelstock und Tagesgemüse
„so wiä früener“
44

Alpsteiner Poulet-Saltimbocca
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing
sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne
38

Rinds Entrecôte vom Culinarium Zürichoberland mit Kräuterbutter
frische Tagliatelle und Tagesgemüse
52

Ganzer Zander aus dem Ofen, von der Zucht Altbergfisch in Dänikon ZH
„gefüllt mit frischen Kräutern, Knoblauch und Zitrone“
Schnittlauch-Kartoffeln und Tagesgemüse
46

Spinat-Ricotta Ravioli 🌹
Randen-Püree und karamellisierte Baumnüsse
24/36

Tessiner Loto-Risotto 🌹🌹
mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten
32

Gebackener Blumenkohl und Kartoffelspalten 🌹🌹
karamellisierte Fenchelsamen, vegane Basilikum-Creme
36

*Alle Preise sind in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. / Unser Brot, Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren*

Dessert

Rösli's Schoggi Mousse 
mit Doppelrahm
13

Lauwarmer Apfelkuchen mit Himbeersorbet  
14

Chriesi Tiramisu
dunkle Schokolade, Chriesi Kompott und Sorbet
17

Dessertvariation Alpenrose
18

Glacé  oder Sorbet  
produziert von „Sorbetto“ in Zürich
5

mit Schlagrahm 
+ 2

Trio vom Schweizer Käse 
eine Auswahl von „Chäs & Co.“
Birnbrot und saisonaler Früchtesenf
16