



14. bis 17. Oktober 2025

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 

8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Grosi's Hausdressing 

15

mit Rahmbrie aus Gerzäsee im Rohschinkenmantel gebraten

+4

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 

14

Mittagsmenüs

Bio-Linsen Ragout mit Wurzelgemüse  

Geschmortem Blumenkohl und Sellerie

24

Forellen-Knusperli_(CH) mit hausgemachter Remouladensauce

Salzkartoffeln und Tagesgemüse

29

Coq au Vin vom Schweizer Poulet

Kartoffelstock und Tagesgemüse

29

Alpenrosenklassiker

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce

hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

38

Vegetarische Kürbis-Ricotta Ravioli 

Rosenkohlblätter und karamellierte Baumnüsse

26

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.



Dessert

Mittags-Minidessert

6

Rösli's Schoggi Mousse  
mit Doppelrahm

13

Hausgemachtes Beerenkompott 
mit Sauerrahmglacé

8.50

Glacé  oder Sorbet  
produziert von Sorbetto aus Zürich
pro Kugel

5

mit Schlagrahm 

+2

Trio vom Schweizer Käse 
mit hausgemachtem Früchtekompott

15

 = vegetarisch /   = vegan