

## 25. bis 28. November 2025 Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 👂

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Grosi's Hausdressing \$\square\$ 15 mit Rahmbrie aus Gerzäsee im Rohschinken-Mantel +4

Räuschlingcrèmesuppe mit Trauben § 12

## Mittagsmenus

Kernser-Hörnli mit veganem Gehacktem und Apfelmus <sup>9</sup> <sup>9</sup> 28

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter auf Kartoffel- Lauchgemüse

Paniertes Schweinsschnitzel mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse 30

## Alpenrosenklassiker

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse 38

Kürbis-Ricotta Ravioli Rosenkohlblätter und karamellisierte Baumnüsse 28

= vegetarisch / = vegan



## Dessert

Mittags-Minidessert 6

Rösli's Schoggi Mousse mit Doppelrahm

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