



13. bis 16. Januar 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Grosi's Hausdressing 
16

dazu Ziegenfrischkäse überbacken mit Honig und Thymian 
+6

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl 
12

Mittagsmenü

Gerösteter Blumenkohl 

Tessiner Polenta und sautierte Pilze
26

Gebratenes Saiblingsfilet vom Bachtel
Weisswein-Risotto und Tagesgemüse
28

Schweins Geschnetzeltes Zürcher Art
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
30

Alpenrosenklassiker

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

Innerschwyzer Käse Ravioli 
Randenpüree, karamellisierte Apfelwürfel und Baumnüsse
28

Alle Preise im 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 Zwetschgenkompott mit Sauerrahmglacé
8.50

Glacé oder Sorbet produziert von Sorbetto aus Zürich
pro Kugel
5

mit Schlagrahm
+2

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

16

= vegetarisch / = vegan