



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

Mittagsmenüs

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

Innerschwyzzer Käse Ravioli 🌹

Randenpüree, karamellierte Apfelwürfel und Baumnüsse

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*



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