



03. bis 06. Februar 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

Gemüsecrème suppe mit Croûtons vom Hausbrot
12

Mittagsmenü

Gebackener Blumenkohl und Kartoffelpalten
vegane Kräuter-Mayo und karamellisierte Fenchelsamen
26

Gebratenes Gotthard Zanderfilet an Mandelbutter
Salzkartoffeln und Tagesgemüse
28

Alpsteiner Poulet-Oberschenkelsteak mit Rosmarin-Jus
frische Tagliolini 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 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.



February 3rd to 6th 2026

Starters

Leaf menu salad with roasted seeds 8

Lamb's lettuce with egg and croutons, house dressing 16

with fresh goat cheese topped with honey and thyme +6

Vegetable cream soup with dark bread croutons
12

Lunch menu

Oven-baked cauliflower and potato wedges
vegan herb mayo and caramelized fennel seeds
26

Fried Gotthard zander fillet with almond butter
Boiled potatoes and seasonal vegetables
28

Alpstein chicken thigh steak with rosemary jus
fresh tagliolini and seasonal vegetables
30

Alpenrosen classics

Rösli's veal meatloaf with organic mushroom cream sauce
homemade Spätzli and seasonal vegetables
38

Swiss cheese ravioli
beetroot puree, caramelized apple cubes and walnuts
28

= vegetarisch, vegetarian / = vegan