



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

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons vom Hausbrot

12

### Mittagsmenüs

Gebackener Blumenkohl und Kartoffelspalten 🌹 🌹  
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

Innerschwyzzer 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