



10. bis 13. 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

Mittagsmenü

Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten-Gemüsesauce 
veganer Parmesan
26

Gebratenes Felchenfilet mit Kräuter Salsa
Schweizer Ebly und Tagesgemüse
28

Bauernschinken mit Senfsauce
Bratkartoffeln 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 10th to 13th 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

Potato gnocchi with tomato-vegetable sauce 
vegan Parmesan
26

Fried whitefish fillet with herb salsa
Swiss Ebly wheat and seasonal vegetables
28

Farmer's ham with mustard sauce
Fried potatoes 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