



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

### Mittagsmenüs

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

Innerschwyzter 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.



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