



17. bis 20. 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

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons vom Hausbrot 🌹

12

### Mittagsmenüs

Orecchiette mit Broccoli und geröstete Pinienkerne 🌹🌹

24

Gebratenes Bachser Saiblingsfilet mit Weissweinsauce  
Tessiner-Langkornreis und Tagesgemüse

28

Waatländer Saucisson mit Pommery-Senf  
Schnittlauch Kartoffeln und Tagesgemüse

26

### 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 17th to 20th 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

Potato cream soup with dark bread croutons 🌹

12

### Lunch menus

Orecchiette-pasta with broccoli and roasted pine nuts 🌹🌹

24

Fried char fillet from Bachs with white wine sauce  
rice from Ticino and seasonal vegetables

28

Vaudois sausage with Pommery mustard  
Boiled potatoes with chives and seasonal vegetables

26

### 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