



24. bis 27. Februar 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 
8

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Grosi's Hausdressing 
16

dazu Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse gefüllt
+ 6

Rüebli-Cremesuppe mit Croûtons vom Hausbrot 
12

Mittagsmenü

Tessiner Lotto Weisswein-Risotto mit Wintergemüse 
veganer Parmesan
24

Gebratenes Schweizer Felchenfilet mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Tagesgemüse
28

Paniertes Bündner Schweinskotelette
frische Tagliolini und Tagesgemüse
32

Alpenrosenklassiker

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
38

Bündner Bergkäse 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 24th to 27th 2026

Starters

Leaf menu salad with roasted seeds, house dressing 
8

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

with Bündnerfleisch rolls filled with cream cheese 
+6

Carrot cream soup with dark bread croutons 
12

Lunch menu

Ticino Lotto whitewine-risotto with winter vegetables 
vegan parmesan
24

Fried Swiss whitefish fillet with almond butter
boiled potatoes and seasonal vegetables
28

Breaded Grisons pork chop
fresh tagliolini and seasonal vegetables
32

Alpenrosen classics

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

Grisons mountain cheese ravioli 
beetroot puree, caramelized apple cubes and walnuts
28

 = vegetarisch, vegetarian /  = vegan