



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

### Mittagsmenüs

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 menus

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