



3. bis 6. März 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

Bündner Gerstensuppe

„Schweizer Gerste, Wurzelgemüse, Bündnerfleisch und Salsiz“

12

Mittagsmenüs

Linsenragout mit Wurzelgemüse und Baumnuss-Cracker  

24

Gebratenes Filet von der Bremgartner Lachsforelle

Pilaw-Reis und Tagesgemüse

32

Poulet Ragout „Zürcher Art“

Kartoffelstock und Tagesgemüse

28

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.



March 3th to 6th 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

Grisons barley creamsoup

"Swiss barley, root vegetables, Bündnerfleisch and Salsiz"

12

Lunch menu

Lentil ragout with root vegetables and walnut crackers 🌹🌹

24

Fried fillet of Bremgarten salmon trout

Pilau rice and seasonal vegetables

32

Chicken ragout "Zurich style"

mashed potatoes and seasonal vegetables

28

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