



10. bis 13. 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

Hausgemachte Pilzessenz mit Wurzelgemüse 🌹🌹

12

Mittagsmenüs

Mischgemüse mit Kartoffelecken und Kräuter Dip 🌹🌹

24

Schweizer Felchenfilets mit Kapern-Butter
Langkornreis und Tagesgemüse

32

Alpsteiner Pouletbrust mit Rosmarinjus
Kartoffelecken und Tagesgemüse

28

Alpenrosenklassiker

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

38

Innerschwyzer 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.



March 10th to 13th 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

Homemade mushroom essence with root vegetables 🌹🌹

12

Lunch menu

Mixed vegetables with potato wedges and herb dip 🌹🌹

24

Swiss whitefish fillets with caper butter
rice and seasonal vegetables

32

Alpstein chicken breast with rosemary jus
potato wedges and seasonal vegetables

28

Alpenrosen classics

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

38

Central Swiss cheese ravioli 🌹

beetroot puree, caramelized apple cubes and walnuts

28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan