



17. bis 20. März 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌹

8

Siedfleischsalat vom Culinarium Rind Zürich-Oberland
„Essiggurken, Kapern, rote Zwiebeln, Wurzelgemüse“
Senf Vinaigrette

17/28

Bündner Gerstensuppe
„Schweizer Gerste, Wurzelgemüse, Bündnerfleisch und Salsiz“

12

Mittagsmenüs

Kartoffel Gnocchi mit Tomaten-Gemüsesauce 🌹🌹

24

Bachser Saiblingsfilet mit Weisswein-Rahmsauce
Salzkartoffeln und Tagesgemüse

32

Churer Fleisch Torte mit Kalbs Jus
Kabissalat

28

Alpenrosenklassiker

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

38

Ravioli mit Zürcher Bärlauch und Ricotta 🌹
Pastinakenpüree, karamellisierte Birnenwürfel 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 17 to 20 2026

Starters

Leaf menu salad with roasted seeds, house dressing 🌹

8

Beef salad from Culinarium beef Zurich highlands
"pickles, capers, red onions, root vegetables"
mustard Vinaigrette

17/28

Grisons barley creamsoup
"Swiss barley, root vegetables, Bündnerfleisch and Salsiz"

12

Lunch menu

Potato gnocchi with tomato-vegetable sauce 🌹🌹

24

Bachser char fillet with white wine-cream sauce
boiled potatoes and seasonal vegetables

32

Chur meat tart with veal jus
cabbage salad

28

Alpenrosen classics

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

38

Ravioli with Zurich wild garlic and ricotta 🌹
parsnip puree, caramelized pear cubes and walnuts

28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan