



24. bis 27. 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

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons vom Hausbrot 🌹

12

Mittagsmenüs

Äpler Makkaroni mit Apfelmus 🌹🌹

24

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter
Schweizer Ebly und Tagesgemüse

32

Geschmorter Rinds-Fleischvogel
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

28

Alpenrosenklassiker

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

38

Ravioli mit Zürcher Bärlauch und Ricotta 🌹

Pastinaken Püree, 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 24 to 27, 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

Potato-leek soup with croutons from dark bread 🌹

12

Lunch menus

Swiss "Alpine macaroni" with apple puree 🌹🌹

24

Fried trout fillets with almond butter
Swiss Ebly wheat and seasonal vegetables

32

Braised beef-meat roulade
homemade Spätzli and seasonal vegetables

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