



31. März bis 2. April 2026

Vor Speisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌹

8

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

17/28

Rüeblicremesuppe mit Croûtons vom Hausbrot 🌹

12

Mittagsmenüs

Planted Geschnetzeltes Zürcher Art 🌹🌹
Basmatireis und Tagesgemüse

28

Egli Knusperli mit Tartar-Sauce
Kartoffelspalten aus dem Ofen und Tagesgemüse

30

Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli und Pilzrahmsauce
Tagesgemüse

28

Alpenrosenklassiker

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

38

Ravioli mit Zürcher Bärlauch und Ricotta 🌹
Pastinake, 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 31 to April 2, 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

Carrot cream soup with croutons from dark bread 🌹

12

Lunch menus

Planted sliced veal Zurich style 🌹 🌹
Basmati rice and vegetables of the day

28

Crispy fried perch fillets with tartar sauce
Oven-baked potato wedges and seasonal vegetables

30

Pastry shells with veal meatballs and mushroom cream sauce
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