




7. bis 10. April 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 

8



Siedfleischsalat vom Schweizer Rind
„Essiggurken, Kapern, rote Zwiebeln, Wurzelgemüse“
Senf Vinaigrette

17/28

Gemüsecremesuppe mit Croûtons vom Hausbrot 

12

Mittagsmenüs

Orecchiette mit Tomatensauce und gebackener Aubergine  
frische Kräuter, geröstete Pinienkerne und veganer Reibkäse

26

Egli Knusperli mit hausgemachter Tartar-Sauce
Salzkartoffeln und Tagesgemüse

30

Churer Fleisch Torte mit Kalbs Jus
roh marinierter 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.




April 7th to 10th, 2026



Starters

Leaf menu salad with roasted seeds, house dressing 
8

Cold Swiss beef salad
"pickles, capers, red onions, root vegetables"
mustard Vinaigrette
17/28

Vegetable cream soup with croutons from dark bread 
12

Lunch menus

Orecchiette with tomato sauce and baked eggplant  
fresh herbs, roasted pine nuts and vegan grated cheese
26

Crispy fried perch fillets with homemade tartar sauce
boiled potatoes and seasonal vegetables
30

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