



14. bis 17. April 2026

### Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 🌹

8

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

17/28

Hausgemachte Pilzessenz mit Wurzelgemüse 🌹🌹

12

### Mittagsmenüs

Planted Geschnetzeltes Zürcher Art 🌹🌹  
Langkornreis und Tagesgemüse

28

Bremgartner Lachsforellenfilet mit Meerrettich-Sauce  
Salzkartoffeln und Tagesgemüse

32

Saltimbocca vom Poulet mit Bündner Rohschinken  
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

30

### 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 14th to 17th, 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

Homemade mushroom essence with root vegetables    
12

### Lunch menus


Planted sliced veal Zurich style    
long grain rice and seasonal vegetables  
28

Bremgarten salmon trout fillet with horseradish sauce  
boiled potatoes and seasonal vegetables  
32

Chicken saltimbocca with Bündner raw ham  
homemade Spätzli and seasonal vegetables  
30

### 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