




21. bis 24. April 2026

### Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen 

8

„Mimosa Salat“ 



Kopfsalat Herzen, grüner und weisser Spargel  
Erdbeeren, Eierflocken und Balsamico

17

Bündner Gerstensuppe

12

### Mittagsmenüs

Gelbes Gemüse-Curry  

Langkornreis und Kräutercreme

26

Gebratenes Felchenfilet mit Dill-Rahmsauce  
Schweizer Ebly und Tagesgemüse

30

Ragout vom Bündner Kaninchen  
frische Tagliatelle und Tagesgemüse

32

### 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 21<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup>, 2026

### Starters

Leaf menu salad with roasted seeds, house dressing 

8

“Mimosa Salad”


leaf hearts, green and white asparagus  
strawberries, egg flakes, and balsamic vinegar

17

Bündner barley cream soup

12

### Lunch menus

Yellow vegetable curry    
long grain rice and herb cream

26

Fried whitefish fillet with dill cream sauce  
Swiss Ebly and seasonal vegetables

30

Ragout of Grisons rabbit  
fresh tagliatelle and seasonal vegetables

32

### 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