




28. bis 30. April 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 

8

„Mimosa Salat“ 

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

17

Brunnenkresse-Suppe mit Croutons vom Hausbrot

12

Mittagsmenüs

Äpler-Magronen  

Röstzwiebeln und Apfelmus

24

Gebratene Zanderfilets aus Dänikon ZH mit Mandelbutter
Petersilien-Kartoffeln und Tagesgemüse

30

Schweizer Pouletbrust Piccata mit Tomatensauce
Weisswein-Risotto und Tagesgemüse

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 28th to 30th, 2026

Starters

Leaf menu salad with roasted seeds and almonds 

8

“Mimosa Salad” 

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

17

Watercress soup with dark bread croutons

12

Lunch menu

Alpine macaroni pasta  

fried onions and apple puree

24

Fried pike-perch fillets from Dänikon ZH with almond butter
parsley potatoes and seasonal vegetables

30

Swiss chicken breast piccata with tomato sauce
white wine risotto 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