




5. bis 8. Mai 2026

### Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 

8

„Mimosa Salat“ 

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

17

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons vom Hausbrot

12

### Mittagsmenüs

Mediterranes Gemüseragout  

Tessiner-Langkornreis

24

Gebratene Schweizer Eglifilets mit Dill-Rahmsauce  
Petersilien-Kartoffeln und Tagesgemüse

32

Schweizer Schweinskotelett mit Zwiebelsauce  
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

30

### Alpenrosenklassiker

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

38

Spargel-Ricotta Ravioli 

Pastinaken-Püree, grüner Spargel und Trockentomaten

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.



May 5th to 8th, 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

Potato and leek soup with dark bread croutons

12

### Lunch menu

Mediterranean vegetable ragout 🌹🌹

Ticino long grain rice

24

Fried Swiss perch fillets with dill cream sauce  
parsley potatoes and seasonal vegetables

32

Swiss pork cutlet with onion sauce  
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, green asparagus and sun-dried tomatoes

28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan