




12. bis 22. 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

Karottencremesuppe mit Schnittlauchöl 

12

### Mittagsmenüs

Tessiner Risotto mit Flaacher Spargel und Trockentomaten  

24

Gebratene Schweizer Zanderfilets mit Estragon-Rahmsauce  
Quinoa und Tagesgemüse

32

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“  
Kartoffelstock 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 12th to 22nd, 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

Carrot cream soup with chive oil   
12

### Lunch menus

Ticino risotto with Flaach asparagus and sun-dried tomatoes    
24

Fried Swiss pike-perch fillets with tarragon cream sauce  
Quinoa and seasonal vegetables  
32

Sliced pork "Zurich style"  
mashed potatoes 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