




26. bis 29. 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

Hausgemachte Pilzessenz mit Wurzelgemüse  

12

Mittagsmenüs

Veganes Gehacktes mit Maccaroni und Apfelmus  

24

Schweizer Egli-Knusperli mit Tatarsauce
Salzkartoffeln und Tagesgemüse

32

Wurst-Chäs-Salat

„Cervelat, Greyerzer Kaltbach“ Salat Garnitur und Senf-Dressing

28

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 26th to 29th, 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

Homemade mushroom essence with root vegetables  

12

Lunch menus

Vegan mince with macaroni pasta and apple puree  

24

Swiss perch crisps with tartar sauce
boiled potatoes and seasonal vegetables

32

Sausage and cheese salad

«Cervelat, Gruyère Kaltbach» salad garnish and mustard dressing

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, green asparagus and sun-dried tomatoes

28

 = vegetarisch, vegetarian /   = vegan