




2. bis 5. Juni 2026

Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 

8

„Mimosa Salat“ 

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

17

Gurken-Kaltschale mit Sauerrahm und Dill 

12

Mittagsmenüs

Veganes Geschnetzeltes mit gemischten Pilzen  

Tessiner Langkornreis und Tagesgemüse

26

Gebratenes Zanderfilet aus Dänikon ZH mit Mandelbutter

Schweizer Ebly und Tagesgemüse

30

Rinds Paillarde mit Kräuterbutter

hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

32

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.



June 2nd to 5th, 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

Cold cucumber soup with sour cream and dill 🌹

12

Lunch menu

Vegan sliced meat with mixed mushrooms 🌹 🌹

Ticino long-grain rice and seasonal vegetables

26

Fried pike-perch fillet from Dänikon ZH with almond butter

Swiss Ebly wheat and seasonal vegetables

30

Beef paillarde with herb butter

homemade Spätzli and seasonal vegetables

32

Alpenrosen classics

Rösli's veal meatloaf with organic mushroom cream sauce

homemade Spätzli and seasonal vegetables

38

Ravioli with asparagus and ricotta 🌹

parsnip puree, green asparagus and sun-dried tomatoes

28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹 🌹 = vegan