



9. bis 12. Juni 2026



Vorspeisen

Grüner Menü-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Mandeln 
Grosi's Hausdressing
8

Babyspinat Salat  
dreifarbige Dattel-Tomaten, Radieschen und Balsamico-Dressing
16

Spargelcremesuppe mit Croutons vom Hausbrot 
12

Mittagsmenüs

Spaghetti mit Ackerbohnen-Bolognese  
23

Gebratene Alpen-Eglifilets mit Meerrettichsauce
Tessiner Langkornreis und Tagesgemüse
31

Kotelette vom Schweizer Kräuterschwein mit dunklem Jus
frische Tagliolini und Tagesgemüse
29

Alpenrosenklassiker

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
38


Spargel-Ricotta Ravioli 
Pastinaken-Püree, frische Kräuter 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 9th to 12th, 2026



Starters

Leaf menu salad with roasted seeds and almonds 
Grandma's house dressing
8

Baby spinach salad  
Tricoloured date tomatoes, radishes and balsamic dressing
16

Asparagus cream soup with croutons from dark bread 
12

Lunch menu


Spaghetti with broad bean Bolognese  
23

Fried Alpine perch fillets with horseradish sauce
Ticino long-grain rice and seasonal vegetables
31

Swiss herb-fed pork chop with jus
fresh tagliolini and seasonal vegetables
29

Alpenrosen classics

Rösli's veal meatloaf with organic mushroom cream sauce
homemade Spätzli and seasonal vegetables
38

Ravioli with asparagus and ricotta 
Parsnip puree, fresh herbs and sun-dried tomatoes
28

 = vegetarisch, vegetarian /   = vegan