





16. bis 19. 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

Minestrone Ticinese  
12

Mittagsmenüs

Tessiner Loto-Risotto mit gebratenen Zucchini  
26

Gebratenes Lachssteak aus Lostallo mit Kräutersalsa
Schnittlauch- Kartoffeln und Tagesgemüse
32

Saltimbocca von der Schweizer Poularde mit Rosmarinjus
Tessiner Polenta 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 16th to 19th, 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

Ticinese Minestrone  
12

Lunch menus


Ticino Loto risotto with fried zucchini  
26

Fried salmon steak from Lostallo with herb salsa
chive potatoes and seasonal vegetables
32

Saltimbocca of Swiss chicken with rosemary jus
Ticino polenta 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