



23. bis 26. 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

Vegane Gurkenkaltschale mit Dill  
12

Mittagsmenüs

Spaghetti mit mediterranem Gemüse  
Basilikum und geröstete Pinienkerne
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 23th to 26th, 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

Vegan chilled cucumber soup with dill 🌹 🌹
12

Lunch menus

Spaghetti with Mediterranean vegetables 🌹 🌹
basil and roasted pine nuts
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