



30. Juni bis 03. Juli 2026



### Vorspeisen

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

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

Tessiner-Minestrone    
12

### Mittagsmenüs

Gefüllte Peperoni mit Ebly, Pilzen und Lauchzwiebeln    
auf Tomatencoulis  
26

Egli-Knusperli mit Tartarsauce  
bunter Salatteller  
29

Schweinskotelett mit Kräuterbutter  
Kartoffelspalten aus dem Ofen und Tagesgemüse  
32

### 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 30 to July 3, 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

Ticino minestrone    
12

### Lunch menus


Stuffed peppers with Ebly, mushrooms and spring onions    
on tomato coulis  
26

Perch crispy with tartar sauce  
colorful salad plate  
29

Pork cutlet with herb butter  
oven-baked potato wedges 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, fresh herbs and sun-dried tomatoes  
28

 = vegetarisch, vegetarian /   = vegan