



07. bis 10. Juli 2026



Vorspeisen

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

Schweizer Caesar-Salat
gebratener Speck, Bio-Sbrinz-Flocken und Croûtons
17/25

Gemüsekaltschale mit Croûtons vom Hausbrot  
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.





July 7th to 10th, 2026



Starters

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

Swiss Caesar Salad
fried bacon, organic Sbrinz cheese flakes and croutons
17/25

Cold vegetable soup with croutons from dark bread  
12

Lunch menu


Stuffed peppers with Eibly, 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