



18. bis 21. August 2026

Vorspeisen

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

Caprese Salat mit Büffel-Mozzarella 🌹
dreifarbige Dattel-Tomaten, Balsamico-Dressing und Basilikum
13/21

Gazpacho vom Schweizer Bio-Gemüse 🌹🌹
Croûtons vom Hausbrot und Olivenöl-Kaviar
12

Mittagsmenüs

Veganes Ackerbohnen g'Hackets mit Hörnli und Apfelmus 🌹🌹
26

Bergwasser Egli aus Raron mit Gartenerbsen-Salsa
Fenchelsalat
32

Bündner-Trockenfleischtatar mit Senfkaviar
Brunnenkresse und geröstetes Hausbrot
29

Alpenrosenklassiker

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

Spinat-Ricotta Ravioli 🌹
Randen-Püree und karamellisierte Baumnüsse
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.



August 18th to 21th, 2026

Starters

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

Caprese salad with buffalo mozzarella 🌹
tricolor date tomatoes, balsamic dressing and basil
13/21

Gazpacho made with Swiss organic vegetables 🌹🌹
croutons from dark bread and olive oil caviar
12

Lunch menu

Vegan broad-bean mince with "Hörnli"-pasta and apple purée 🌹🌹
26

Mountain water perch from Raron with garden pea salsa
fennel salad
32

Bündner dried beef tartare with mustard caviar
watercress and toasted dark bread
29

Alpenrosen classics

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

Ravioli whit spinach and ricotta 🌹
beetroot purée and caramelized walnuts
28

🌹 = vegetarisch, vegetarian / 🌹🌹 = vegan