



Vorspeisen

Bunter Blattsalat

geröstete Kerne und Appenzeller Blätterteig-Flüte
Grosi's Hausdressing

14

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Grosi's Hausdressing

16

dazu Dallenwiler Ziegenfrischkäse überbacken mit Honig und Thymian
+ 6

Onsen-Ei mit Pastinakenpurée

Schwarzwurzel-Batonettes und Wintertrüffel

19

Hausgemachte Pilzessenz

Gemüseperlen und veganes Frischkäse-Crostini

16

Crepinette vom Schweizer Rauchlachs

Meerrettich und Lachsrogen

22

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind

Eigelbcreme, Maggia Pfeffer, Kräutersalat
Brioche Toast und Fleur des Alpes-Butter

26/38

= vegetarisch / = vegan

Hauptgänge

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

42

„Suure Mocke“ vom Rind
Kartoffelstock und Tagesgemüse
„so wiä früener“

44

Frische Tagliolini an Alpsteiner Entenragout
Wurzelgemüse und Parmino-Chips

40

Paniertes Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein
Sellerie-Chartreuse und frische Tagliolini

38

Ganzer Bachser Bio-Saibling aus dem Ofen
gefüllt mit Kräutern und Zitrone
Weisswein-Risotto und Tagesgemüse

43

Innerschwyzer Käse Ravioli

Randenpurée, karamellisierte Apfelwürfel und Baumnüsse

24/36

Schweizer Bio-Linsenragout mit Wurzelgemüse
geröstetes Selleriepürée und Baumnuss-Rosmarin-Cracker

36

Hausgemachte Bündner Capuns

Mangold, Wurzelgemüse, Röstzwiebeln und la Cotta

38

Dessert

Rösli's Schoggi Mousse 
mit Doppelrahm
13

Caramelköpfli mit Zwetschgenkompost 
Schlagrahm und Mandeln
12

Hausgemachtes Vermicelles 
mit Kirsch, Schlagrahm und Meringue
15

Lauwarmer Apfelkuchen mit Quittensorbet  
14

Glacé  oder Sorbet  
produziert von „Sorbetto“ in Zürich
5

mit Schlagrahm 
+2

Trio vom Schweizer Käse 
in einer Auswahl von „Chäs & Co.“
Birnbrot und saisonaler Früchtesenf
16

 = vegetarisch /   = vegan