



## Vorspeisen

Bunter Blattsalat   
geröstete Kerne und Bündner Käse-Blätterteig-Flüte  
Grosi's Hausdressing  
14

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons   
Grosi's Hausdressing  
16

dazu Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse gefüllt  
+ 6

Bündner Gerstensuppe  
„Schweizer Gerste, Wurzelgemüse, Bündnerfleisch und Salsiz“  
15

Hausgemachte Pilzessenz   
Gemüseperlen und veganes Cashewfrischkäse-Crostini  
16

Crepinette vom Lostallo Rauchlachs  
Meerrettich und Lachsrogen  
22

Bündner Spezialitätenteller  
„Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse“  
Haus- und Birnbrot  
26

## Hauptgänge

Rösli's Kalbs-Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce  
hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse  
42

„Suure Mocke“ vom Bündner Rind  
Kartoffelstock und Tagesgemüse  
„so wiä früener“  
44

Cordon bleu von der Rheintaler Ribelmais-Poularde  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse  
Bratkartoffeln und Tagesgemüse  
39

Churer Fleischtorte  
Kabissalat und Quarkpizokel  
36

Gebratenes Lostallo Lachsfilet mit Bergkräuter-Rahmsauce  
Gerstenrisotto und Tagesgemüse  
43

Bündner Bergkäse Ravioli   
Randenpüree, karamellisierte Apfelwürfel und Baumnüsse  
24/36

Hausgemachte Quarkpizokel   
gebratene Schweizer Bio-Pilze und Mangold  
36

Hausgemachte Bündner Capuns   
Mangold, Wurzelgemüse, Röstzwiebeln und Cashew-la Cotta  
38

= vegetarisch / = vegan

All Preise sind in CHF inkl. gesetzlicher Mwst. / Unser Brot, Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz  
Allergien und Intoleranzen, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren

## Dessert

Hausgemachte Bündner Nusstorte   
Röteli Glace  
16

Rösli's Schoggi Mousse   
mit Doppelrahm  
13

Hausgemachtes Vermicelles   
mit Kirsch, Meringue und Schlagrahm  
15

Lauwarmer Apfelkuchen mit Quittensorbet    
14

Glacé  oder Sorbet    
produziert von Sorbetto in Zürich  
5  
mit Schlagrahm   
+2

Trio vom Bündner Käse   
„Sennerei Andeer“  
saisonaler Früchtesenf, Haus- und Birnbrot  
16

 = vegetarisch /   = vegan