



Vorspeisen

Bunter Blattsalat 🌱
geröstete Kerne und Appenzeller Blätterteig-Flüte
Grosi's Hausdressing
14

Brunnenkresse Suppe 🌱🌱
mit Trockentomaten-Cashewfrischkäse Crostini
16

Schweizer Austern Seitlinge im Tempurateig gebacken 🌱🌱
Petersilienwurzel-Püree und Bärlauch-Emulsion
19

Siedfleischsalat vom Culinarium Rind Zürich-Oberland
„Essiggurken, Kapern, rote Zwiebeln, Wurzelgemüse“
Senf Vinaigrette
17/28

„Vitello Trotato“
Rosa gebratener runder Mocken vom Schweizer Kalb
und Sauce von der geräucherten Forelle vom Kundelfingerhof TG
26

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind
Belper Knolle, Eigelbcreme, 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 Schweizer Rind
Kartoffelstock und Tagesgemüse
„so wiä früener“
44

Frische Tagliatelle mit Ragout vom Bündner Kaninchen
Kaninchenjus, zweifarbiges Karotten-Püree und Parmino
38

Racks vom Walliser Lamm mit Kräuter-Haselnuss-Kruste und Jus
Schwarze Tessiner Polenta und Tagesgemüse
49

Kalbs Entrecôte vom Culinarium Zürich-Oberland
Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
54

Ganzer Zander aus dem Ofen, von der Zucht Altbergfisch in Dänikon ZH
„gefüllt mit frischen Kräutern, Knoblauch und Zitrone“
Schnittlauch Kartoffelkugeln und Tagesgemüse
46

Ravioli mit Zürcher Bärlauch und Ricotta 🌱
Pastinake, karamellierte Birnenwürfel und Baumnüsse
24/36

Geschmorte Schweizer Frühlingskarotten 🌱🌱
Schwarze Tessiner Polenta, zweifarbiges Karotten-Püree und Brenneselsauce
34

Schweizer Bio-Linsenragout mit Wurzelgemüse 🌱🌱
Petersilienwurzel-Püree und Baumnuss-Rosmarin-Cracker
36

*Alle 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

Rösli's Schoggi Mousse 
mit Doppelrahm
13

Caramelköpflì mit Zwetschgenkompott 
Schlagrahm und Mandeln
12

Hausgemachter Cheesecake mit Petit Beurre 
Erdbeersauce und Rhabarber Glacé
16

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