



Vorspeisen

Bunter Blattsalat 🌱
geröstete Kerne, Mandeln und Greyerzer Blätterteig-Flüte
Grosi's Hausdressing
14

„Mimosa Salat“ 🌱
Kopfsalatherzen, grüner und weisser Spargel
Erdbeeren, Eierflocken und Balsamico
22

Gebackener grüner Spargel 🌱🌱
Petersilienwurzel-Püree und Bärlauch-Emulsion
24

Spargelcremesuppe mit Spargel-Crostini 🌱🌱
16

„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 Tagliolini mit Ragout von der Alpsteiner Poularde
zweifarbiger Spargel und Mischpilze
38

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

Kalbs Entrecôte vom Culinarium Zürich-Oberland mit 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-Kartoffeln und Tagesgemüse*
46

Spargel-Ricotta Ravioli 🌱
Pastinaken-Püree, grüner Spargel und Trockentomaten
24/36

Geschmorter weisser Spargel aus Flaach ZH 🌱🌱
schwarze Tessiner Polenta, zweifarbiges Karotten-Püree und Brennesselsauce
38



Blätterteigkissen gefüllt mit Morcheln und zweifarbigem Spargel-Ragout 🌱🌱
40


* Wahlweise:
weisser Spargel aus Flaach ZH mit Sauce Hollandaise
anstelle des Tagesgemüse
+ 8


*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




Marinierte Schweizer Erdbeeren 
Minze und Puderzucker
12


mit Sauerrahm Glace 
+ 5


mit Schlagrahm 
+ 2

Hausgemachter Cheesecake mit Petit Beurre 
Erdbeer-Couli und Rhabarbersorbet
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