






Vor Speisen

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

Caprese-Ticinese mit Schweizer Büffel-Mozzarella 
dreifarbige Dattel-Tomaten, Balsamico und Basilikum
20

Babyspinat Salat  
dreifarbige Dattel-Tomaten, Radieschen und Balsamico-Dressing
16

Minestrone Ticinese  
mit Kräuter-Cashewfrischkäse-Crostini
17

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

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind
Maggia Pfeffer, 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

Rinds Entrecôte vom Culinarium Zürichoberland
Kräuterbutter, hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse
52



Geschmorte Kaninchenkeulen
Tessiner Polenta und Tagesgemüse
39

Tessiner Kalbs-Ossobuco-Gremolata
Weisswein Risotto und Tagesgemüse
44

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

Spinat-Ricotta Ravioli 
Randen-Püree und karamellierte Baumnüsse
24/36



Tessiner Loto-Risotto  
mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten
32


Überbackene Cannelloni Giardiniera  
Gemüseragout, Tomatensauce, Soja-Béchamelsauce
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




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 Himbeersorbet 
14

Glacé  oder Sorbet 
produziert von „Sorbetto“ in Zürich
5

mit Schlagrahm 
+ 2

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