HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Lieber Rosenburg Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Unsere Küchenbrigade, unter der Leitung von Pascal Billo, bietet eine ausgezeichnete, weltoffene Küche mit frisch zubereiteten Speisen. Wir kochen Regional und Saisonal.

Kreieren Sie Ihr ganz persönliches Menu
Wählen Sie aus der Auflistung jene Gerichte, die Ihnen entsprechen und stellen Sie so Ihr eigenes, auf Ihren Geschmack abgestimmtes Menu zusammen.

Einigen Sie sich auf ein Einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft.
Für Gäste mit vegetarischer Ernährung, Allergien oder Unverträglichkeiten werden wir Ihr ausgewähltes Menu entsprechend anpassen.

Damit Sie den Menüpreis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Benötigen Sie eine Individuelle Beratung oder haben Sie eine bestimmte Preisvorgabe. Gerne würden wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen und beraten. **Vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin**, dass wir uns für Sie ungestört Zeit nehmen können.

Lukas Christen
Tel. 041 610 24 61
www.rosenburg-stans.ch
info@rosenburgstans.ch
Ruhetage Dienstag und Mittwoch

Klassiker Menu Rosenburg

Forellentrio
Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüsevinaigrette
***
Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen
*****
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse
***
Warmes Schokoladenküchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte

Menu Komplett 98.00
Menu ohne Vorspeise 76.00
Menu ohne Suppe 85.00

Kalte Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Innerschweizer Rind mit gebratenen Pilzen und Alp Sbrinz	20.00
Forellentrio Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüsevinaigrette	22.00
Gemüse- Auberginen- Tatar gewürzt mit Chili und Limetten dazu Tomatensalat	18.00
Antipasti Gemüse und Stanser Geissfrischkäse mit Kräuterpesto und Oliventoast	20.00
Stanser Geissfrischkäse mit Basilikumpesto, gebratenen Champignons, Blattsalat mit Pfirsich und Gartenkräutern	19.00
Salat von Tomaten, Melonen, Rucola, Feta und Pfefferminz	16.00
Kopfsalat mit Kräutern, Sprossen und Erdbeeren mariniert mit Senfvinaigrette	14.00
Gemischter Saisonsalat	13.00

Vorspeisen warm

Hausgemachte Bratkäseravioli mit Dörrbirnen-coulis	22.00
Brasatoravioli mit Salbeibutter und Ratatouillegemüse	24.00
Tomatentarte mit Buratini und Kräutersalat	19.00
Gotthard Zander im Olivenöl gebraten mit Oliven, Tomaten und Zucchetti	25.00
Kartoffelgnocchi mit geschmorten Cherry-Tomaten Zucchetti, Mozzarella und Basilikum	22.00

Suppen

Bouillon mit Gemüseperlen, Sherry und einem Wachtelei	12.00
Grüne Minestrone mit Pesto	11.00
Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen	14.00
Tomatensuppe mir roten Linsen, Basilikum und Belper Knolle	14.00
Kalte Zitronengras-Kokossuppe	12.00

Hauptgerichte

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	48.00
Innerschweizer Rindsfiletstreifen Teriyaki mit gebratenem Sommergemüse Jungzwiebeln, Sesam, Chili und Kartoffelstock	40.00
Kalbs- Saltimbocca mit Marsalasauce, Risotto mit Sbrinz Sommergemüse	42.00
Piccata vom Kalbsbäggli mit gebratenen Champignons und Schinkenstreifen Marsalasauce, Tomatenspaghetti und saisonales Gemüse	38.00
In Rotweingeschmortes Innerschweizer Ossobuco mit Wurzelgemüse Polenta Valle Maggia	38.00
Duett von Innerschweizer Kalbsfiletmedaillon mit Zitronensauce und Ein Mini Cordon bleu vom Schwein Kartoffelküchlein und saisonales Gemüse	44.00
Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Tomatenrahmsauce Trockenreis, Sommergemüse	34.00
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites und saisonales Gemüse	36.00
Lammkarre am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Thymianjus Kartoffelgratin, Sommergemüse	46.00

Dessert

Dessertteller Rosenburg	16.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte	16.00
Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	14.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Vanilleglace	13.00
Dreierlei von der Schokolade (Kuchen, Mousse und Parfait)	14.00
Mascarponemousse mit Himbeeren und Meringue	12.00
Parfait von zweierlei Schokolade mit frischen Erdbeeren	12.00
Blätterteigschnitte mit Erdbeeren und Parfait Grand Marnier	12.00
Limoncelloparfait mit Schokolade und frischen Erdbeeren	12.00
Rhabarbertörtchen mit Vanilleglace und frischen Erdbeeren	12.00
Panna Cotta mit Erdbeeren und Himbeersorbet	11.00

Gut zu Wissen…

Aperitif
Planen Sie Ihren Hochzeits-, Geschäfts- oder Geburtstags- Apéro?
Verlangen Sie unsere separaten Aperitif Vorschläge.

Räumlichkeiten
Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen. Die Turmstube (der grösste Raum) bietet Platz bis 50 Personen.

Dekoration
Eine saisonale Grunddekoration ist bei uns vorhanden und kostenfrei. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen. Bitte beachten Sie die Tischgrösse und die Höhe Ihrer Dekoration.

Weinkarte
Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie jeweils auf unserer Webseite. Jahrgangs und Preisänderungen unter Vorbehalt.

Zapfengeld
Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen? Gerne dürfen Sie dies tun, wir erlauben uns hierfür folgendes Zapfengeld in Rechnung zu stellen:
Wein / Schaumwein: CHF 35.00 pro 75cl

Kinderkarte
Unsere kleinen Gäste, dürfen sich gerne vor Ort etwas aus unserer Kinderkarte auswählen.

Teilnehmerzahl
Für eine genaue Vorbereitung, melden Sie bitte bis spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Bei kurzfristigen Absagen, erlauben wir uns, einen Teil der nicht Erschienenen Gäste zu verrechnen.

Feuerwerk
Da wir uns in einem Historischen Gebäude befinden ist es nicht gestattet im oder ums Haus Feuerwerkskörper, Tischfeuerwerk, Vulkane, Bengalische Zündhölzer, etc. abzubrennen.

Verlängerung
Unser Restaurant ist bis um 23.00 Uhr geöffnet.
Möchten Sie länger feiern berechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr einen Pauschalpreisaufschlag von CHF 150 bis maximal 01.00 Uhr.