



HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Lieber Rosenberg 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 Rosenberg

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 Schokoladenkuchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte

Menu Komplet 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
Kalbstatar mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt, Belper Knolle und Oliventoast	24.00
Antipasti Gemüse und Stanser Geissfrischkäse mit Kräuterpesto und Oliventoast	20.00
Carpaccio vom hausgebeizten Gotthard Lachs mit Meerrettich, Stangensellerie und Rucola	24.00
Forellentrio Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüsevinaigrette	22.00
Spitzkabissalat mit Äpfeln, Datteln, Chili und Kürbiskernen mariniert mit Dallenwiler Bieressig	14.00
Gemischter Saisonsalat	13.00

Vorspeisen warm

Hausgemachte Bratkäseravioli mit Dörrbirnen-coulis	22.00
Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Rahmsauce	22.00
Kaninchenfilet mit Rohschinken gebraten, Linsensalat und Holundersauce	22.00
Brasatoravioli mit Salbeibutter und Ratatouillegemüse	24.00
Gotthard Zander gebraten mit Kräuterkruste auf Rahmlauch	25.00

Suppen

Pilzkraftbrühe mit Gemüsestreifen	14.00
Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen	14.00
Zitronengrascremesuppe	12.00
Rüebli-Kokossuppe mit Ingwer	10.00
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	11.00

Hauptgerichte

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	48.00
Roastbeef mit Pfeffersauce Gebratene Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	42.00
Rosa gebratene Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Champignons, Paprikasauce, Reis und saisonales Gemüse	40.00
Kalbs- Saltimbocca und ein Kalbs-Hacktätschli mit Rotweinsauce Risotto mit Sbrinz und saisonales Gemüse	36.00
Glasierter Kalbsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt mit Sherryrahmsauce Feine Nudeln und saisonales Gemüse	41.00
In Rotwein geschmortes 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
Alpstein-Pouletbrust mit Feigen gefüllt, pikante Tomatensauce Cous Cous und saisonales Ofengemüse	34.00
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites und saisonales Gemüse	36.00
Grilliertes Schweinekotelett mit Kräuterbutter Rösti und saisonales Gemüse	38.00

Dessert

Dessertteller Rosenberg	16.00
Warmes Schokoladenkuchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte	16.00
Apfeltarte mit Caramelglace	12.00
Parfait Grand Marnier mit Orangen	11.00
Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	14.00
Apfelkuchlein mit Vanillesauce und Vanilleglace	13.00
Crema Catalana	10.00
Schokoladenparfait mit Passionsfruchtsauce	11.00
Dreierlei von der Schokolade (Kuchen, Mousse und Parfait)	14.00
Sabayon mit Vanilleglace	10.00

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.