



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](http://www.rosenburg-stans.ch)

[info@rosenburgstans.ch](mailto: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 Schokoladenküchlein 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
Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm- Wasabisauce Gurkencarpaccio an Gemüsevinaigrette	20.00
Forellentrio Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüsevinaigrette	22.00
Spargelsalat mit Senfdressing, geräucherten Ziegenricotta, gerösteter Sesam Und ein Knusper Eigelb	20.00
Blatt- Kräutersalat mit pochiertem Ei und Gemüsevinaigrette	14.00
Gemischter Saisonsalat	13.00

## **Vorspeisen warm**

---

Kaninchenfilet mit Rohschinken gebraten, Linsensalat und Holundersauce	20.00
Brasatoravioli mit Salbeibutter und Ratatouillegemüse	24.00
Gotthard Zander gebraten auf Erbsenpüree	25.00
Gebratene grüne Spargeln mit Chili-Zitronen Vinaigrette	18.00
Blätterteigkissen mit Spargelragout und Morcheln	22.00

## **Suppen**

---

Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen	14.00
Zitronengrascremesuppe	12.00
Spargelcremesuppe	- Nature 11.00
	- mit Bärlauchcrostini und Rauchlachs 18.00
Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und Croutons	11.00
Grüne Frühlings- Minestrone mit Spargeln Frühlingszwiebeln und Bärlauchpesto	11.00

## Hauptgerichte

---

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	48.00
Innerschweizer Rindsfiletstreifen Teriyaki mit gebratenen grünen Spargeln Frühlingszwiebeln, Sesam, Chili und Kartoffelstock	40.00
Hackfleischbällchen (Schwein und Rind) auf Ragout von grünen und weissen Spargeln mit Kartoffelstock	30.00
Kalbs- Saltimbocca mit Marsalasaucce, Spargelrisotto Frühlingsgemüse	42.00
Innerschweizer Kalbssteak mit Morchelsauce, Kartoffelküchlein Weisse und grüne Spargeln	48.00
Duett von Innerschweizer Kalbsfiletmedaillon mit Zitronensauce und Ein Mini Cordon bleu vom Schwein Kartoffelküchlein und saisonales Gemüse	44.00
Poulet Involtini mit Frischkäse gefüllt dazu Kräutersauce Feine Nudeln und saisonales Gemüse	33.00
Lammkarre am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Thymianjus Kartoffelgratin, grüne und weisse Spargeln	46.00
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites und saisonales Gemüse	36.00

## Dessert

---

Dessertteller Rosenberg	16.00
Warmes Schokoladenkuchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte	16.00
Dreierlei von der Schokolade (Kuchen, Mousse und Parfait)	14.00
Mascarpone mousse 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
Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	14.00
Apfelkuchlein mit Vanillesauce und Vanilleglace	13.00

## **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.