HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Vorspeisen

Kürbissalat mit Dörrbirnen
9.00

Gemischter Salat
14.00

Kabissalat mit grünen Linsen, Äpfeln und
Stanser Geisskäse-Rugeli
15.00

Gemüsecreme Suppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Polenta Valle Maggia mit Birnen,
Baumnüssen und Jersey Blue
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Wiener Kalbsrahmgulasch
hausgemachte Spätzli
Broccoli
28.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurer- Sauce und gemischtem Salat
20.00

Dessert

Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Vermicelles im Glas
6.50

Themengerichte im Herbst

Rosa gebratene Rehrücken-Medaillons mit Steinpilzen,		58.00
Wildrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Marroni,	kleine Portion	48.00
Rotweinbirne und Preiselbeeren		
Geschnetzeltes vom Reh mit Wacholder-Eierschwämmli-Rahmsauce,		42.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	37.00
Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli,		40.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	35.00
Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfeln, Spätzli,		36.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	31.00
«WILD OHNE WILD» – Komposition von herbstlichen Wildbeilagen		30.00

Unsere Spätzli sind hausgemacht und werden mit Schweizer Getreide von der Kornmühle Sachseln hergestellt