



Rosenburg Menu

Pilz- Tatar mit Engadiner Hirschtrockenfleisch
Stanser Geissfrischkäse
Petersilienwurzelsalat mit Dörrbirnen
25.00

Seeteufel Medaillon gebraten
weisse Bohnen mit Brotcrumble
Knoblauch- Honig- Schaum
26.00

Rosa gebratene Alpstein Entenbrust «Teriyaki»
Gersotto mit Rande und Salbei
Blumenkohl
45.00

Grapefruitmousse mit Passionsfruchtglace
Cassis Sauce und Meringue
13.00

*

Menü komplett 90.00
mit einer Vorspeise 74.00

Wir erweitern Ihnen das Menu gerne mit einem Nidwaldner Käsemüsterli
Zusätzlich 16.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Lalande Chardonnay 2023
Côtes de Gascogne, Südfrankreich

Flasche weiss 58.00 pro dl. 9.00

MATELIAS Rot, Matthias Brunner mit Elias von Poesie Weine, Luzern 2023
Pinot Noir Barrique, Cabernet Cubin, Merlot, Galotta

Flasche rot 68.00 pro dl. 10.50

*