



Rosenburg Menu

Mariniertes Kalbstatar mit Pecorino
Chioggia-Randen Carpaccio und Brombeerdressing
24.00

Ragout vom Hummer mit Tomate und Ingwer
Auberginen-Mosaik
26.00

Zweierlei vom Hirsch
Gebratenes Filet und ein Schnitzel mit Haselnüssen paniert
Kürbis-Kartoffelpüree
Sautierter Rosenkohl mit Marroni und Speck
45.00

Mascarpone-Zimtmousse mit
Quittenpüree und Kürbis-Bisquit
14.00

*

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:

Pinot Gris AOC, Erich Meier 2023
Zürich

Flasche weiss 64.00 pro dl. 9.90

Tambura Cannonau DOC, Binza`e su Re 2021
Sardinien, Italien

Flasche rot 58.00 pro dl. 9.00

*