



Rosenburg Menu

Abgeflämmtter Ennetmooser Saibling
mit Erbsenpüree, Sprossen und Orangen
Buchweizen Blinis
25.00

Offenes Ravioli mit Spinat
gefüllt mit Ochschwanzragout
Stanser Geisskäsesauce
26.00

Duo vom Kaninchen
Konfierter Schenkel und Roulade mit Morcheln
Popcorn, gebratene Polenta Valle Maggia
Karotten
45.00

Komposition von Apfel und Rhabarber mit Caramel
und Pistazienglace
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:

Trattofino del Ticino DOC 2023
Merlot Bianco, Kerner, Malbec
Tenuta San Giorgio, Tessin

Flasche weiss 58.00 pro dl. 9.00

Il Vignone IGT Supertuscan 2018
Merlot, Cabernet Sauvignon
De' Ricci, Toskana

Flasche rot 64.00 pro dl. 9.90

*