



Rosenburg Menu

Mariniertes Pilztatar mit Sellerie-Carpaccio und
Engadiner Hirschtrockenfleisch von der Metzgerei Hatecke
24.00

Mit Kabeljau gefüllte Wirsingtaschen
Misosauce mit Dijonsenf und Kräuteröl
22.00

Knusprige Krokette von der Rindskopfbacke mit Kaffee
Pastinackenpürée mit Tonkabohne
und gepickelter Rotkabis
45.00

Apfeltarte mit Baumnusssauce und
Glace Caramel fleur de sel
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

*