

## Rosenburg Menü

Kaninchenfilet mit Farina Bona paniert auf Mönchsbart Salat mit Parmino

\*\*\*\*

Orecchiette mit Fave, Lachs und Safran

\*\*\*\*

Komposition vom OW Kalb

Medaillon mit Rucolasauce und Braten mit Thunfischsauce mit einem Wachtelei

Kartoffelkühlein

Weisse und grüne Spargeln

\*\*\*\*

Rhabarbergratin mit Schokoladenstreuseln,

Mascarponeparfait mit Rhabarber-Erdbeerschaum

Menü komplett	84.00
mit einer Vorspeise	68.00

### Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Soave DOC Motto Piane, Fattori Giovanni, Veneto 2016

weiss	54.00
je dl	8.50

Merlot il Giubileo DOC Ticino, Terreni alla Maggia 2016

rot	62.00
je dl	10.30

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	12.00
--------------------------	-------

Salat von Fenchel, grünen Spargeln, Kresse, Rhabarber und Baumnüssen	14.00
--	-------

Kopf-Spinatsalat mit einem pochierten Oberdorfer Ei, Parmino, Radieschen-Vinaigrette	15.50
--	-------

Stanser Geissfrischkäse im Blinis-Feuilleté, zweierlei Sellerie und Birnen	Guets vo hie	21.00
--	--------------	-------

Kalbfleisch-Carpaccio mit gebratenen Champignons und Sbrinz	Guets vo hie	23.00
---	--------------	-------

als Hauptgang	30.00
---------------	-------

Innerschweizer Vorspeisenteller

„Chärnser Chamon“, geräucherter Geisskäse, Stanser Nusswurst, Sbrinz, Geisskäsepraline, Dörrbirne, Quittensenf	Guets vo hie	19.50
--	--------------	-------

Nordseekrabben auf geröstetem Brot, Frühlingssalat, Mango, Avocado und Radieschen	22.00
---	-------

Ennetmooser Forellentrio	Guets vo hie	22.00
--------------------------	--------------	-------

Tatar, geräuchert und gebraten, Fenchelsalat, Meerrettich und ein Urner Wachtelei

## Suppen

„Stanser Fladä“ Cremesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie	14.00
	Spezialität des Hauses	

Kressecremesuppe	13.00
------------------	-------

Rüebli-Essenz mit Kräuter-Kartoffelgnocchi	13.00
--	-------





HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR  
ROSENBURG

## Hausgemachte Pasta und Vegetarische Gerichte

Offenen Lasagne mit Spargelragout, Blattspinat und Champignon-Senfsauce	28.00
kleine Portion	24.00
Kräuter-Kartoffelgnocchi mit geräucherten Stanser Geissricotta, Ratatouillesauce, Oliven	27.00
kleine Portion	23.00

## Hauptgerichte

Luzerner Zanderfilets mit Salbei und Rohschinken gebraten, Senfsauce	41.00
Spargelrisotto und Gemüse	kleine Portion 36.50
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee,	<b>Guets vo hie</b> 39.00
Spargelragout, Kerbelsauce und Bratkartoffeln	kleine Portion 35.00
Komposition von gebratenen Seezungenfilet (NL) und Black Tiger Riesenscrevette (VT)	54.00
Zitronensauce mit Kapern, Kartoffelstock, Blattspinat und weisse Spargeln	
Ribelmais Perlhuhnbrust aus Mörschwil, „Migi“ Ginsauce mit fermentierten Heidelbeeren	42.00
Spargelrisotto, Brokkoli und Rüebliflan	
OW Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark	<b>Guets vo hie</b> 52.00
Rotweinsauce, gebratene Kartoffeln und Gemüse	kleine Portion 46.00
OW Kalbsschnitzel mit Kressesauce, Kräuter-Kartoffelgnocchi,	<b>Guets vo hie</b> 44.00
Spiegelei, weisse und grüne Spargeln	kleine Portion 39.00
Stanser Gitzi Trio	
Gebratene Keule mit Gewürzsauce, Hacktätschli mit Kräuterpesto	<b>Guets vo hie</b> 44.00
und panierte Knusperli mit Sauerrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	
Stanser Lammfiletwürfel in grüner Currysauce, Kichererbsen, Blumenkohl,	<b>Guets vo hie</b> 35.00
Cashew Nüssen, Frühlingszwiebeln und Basmatireis	kleine Portion 30.00
Stanser Molkenschwein-Kotelett mit Chimichurri, Blattspinat mit Champignons,	<b>Guets vo hie</b> 38.00
dazu weisse Valle Maggia Polenta	

Unsere Fleisch- und Fischlieferanten sind:

Metzgerei Stutzer & Flüeler Stans, Holzen Fleisch Ennetbürgen, Geissäheimet Meierskählen T. Odermatt, Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen  
Fischerei Frank Ennetbürgen, Fischzucht Ennetmoos, Bianchi in Zufikon

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Auskunft über Allergene geben unsere Service Mitarbeiter oder direkt Martin Meier Gastgeber

