



HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Rosenburg Menü

Karamellierter Stanser Geissfrischkäse, OW Trockenfleisch und Rotkraut-Feigensalat mit Chili

Panierte LU Zanderfiletstreifen mit Kürbisgnocchi, Artischocken und Champagnersauce

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce und ein Wildhacktätschli mit Nusspesto

Spätzli, gebratene Apfelscheiben

Linsen, Rosenkohl und Schwarzwurzeln

Lebkuchen-Tiramisu mit Erdnusskrokantparfait,

Mandarinensalat

Menü komplett 80.00
mit einer Vorspeise 66.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Heida Les Pyramides AOC, Adrian & Diego Mathier, Salgesch 2017

weiss 56.00
je dl 9.30

Amarone classico DOC, San Rustico 2011

rot 74.00
je dl 12.40

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 12.00

Nüsslisalat mit Ei, karamellisierten Baumnüssen und gebratenem Speck 15.00

Salat von Pastinaken, Kürbis, Quinoa, Dörrbirnen und BIO Rapsöl **Vegan** 12.00

Ennetmooser Forellentrio **Guets vo hie** 22.00
Tatar, geräuchert, gebraten, Randentaboulé und Meerrettich

Hausgemachte Hirschterrine mit zweierlei Sellerie und Rotweinbirne 23.00

Kalbscarpaccio mit gebratenen Champignons und Alpsbrinz **Guets vo hie** 23.00

Innerschweizer Vorspeisenteller **Guets vo hie** 19.50
„Chärnser Chamon mit geräucherten Geisskäse, Stanser Nusswurst,
Sbrinz mit Dörrbirne, Geisskäsepraline, Quittensenf

Suppen

„Stanser Fladä“ Cremesuppe mit Steinpilzen und Lauch **Guets vo hie** 13.70
Spezialität des Hauses

Süsskartoffel-Kokossuppe mit Chili **Vegan** 12.00

Klare Ochsenchwanzsuppe mit einem Urner Wachtelei und Gemüse 12.00





HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Hausgemachte Vegetarische Gerichte

Grüner Curry mit Süsskartoffeln, Kürbis, Spinat, Kichererbsen und Shiitake Pilzen, Basmatireis	Vegan 27.00 kleine Portion 23.00
Ravioli mit Stanser Geisskäse gefüllt, gebratene Pastinaken und Steinpilze Kürbissauce	28.00 kleine Portion 24.00

Hauptgerichte

Gebratene Ennetmosser Saiblingsfilets mit Orangenbittersauce, Fenchel und Pilaw Reis	Guets vo hie 38.00 kleine Portion 33.00
Gebratene Bärenkrebse (Südwest-Atlantik) mit roter Currysauce, Gemüsestreifen Couscous und Mango	48.00 kleine Portion 42.00
Obwaldner Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Guets vo hie 52.00 kleine Portion 46.00
Pochiertes Obwaldner Kalbsfilet mit Zitronensauce, gebratene Apfelscheiben Serviettenknödel, Schwarzwurzeln und Randen,	Guets vo hie 48.00 kleine Portion 42.00
Stanser Molkenschwein-Kotelett mit getrockneten Tomaten und Speck, Senfsauce, Süsskartoffel-Frites und grüne Bohnen	Guets vo hie 38.00
Rosa gebratenes Stanser Lammkotelett mit Gewürzsauce, Lammhacktätschli mit Spinatsauce, Rösti, gebratener Kabis und Beluga Linsen	Guets vo hie 40.00
Rosa gebratene Rehrücken-Medaillons mit Steinpilzen, Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse, Marroni, Rotweibirne und Preiselbeeren	54.00 kleine Portion 46.00

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 und Österreich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

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

