

Rosenburg Menü

Swiss Alpin Lachs mit Meerrettichkruste und eine Riesencrevette im Tempurateig
Sauerrahm-Schnittlauchsauc, Blattsalat und Rübli-Taboule

Zweierlei Süsschen

Kressecreme und eine Ochsenchwanzkraftbrühe mit einem Urner Wachtelei

Innerschweizer Kalbssteak mit Sherryrahmsauce

Weisse und grüne Spargeln mit Kräuter-Vinaigrette und Kartoffelflan

Rhabarberküchlein mit weissen Schokoladenmousse und
Glace Fior di latte

Menü komplett 88.00
mit einer Vorspeise 72.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Heida Les Pyramides AOC, Adrian Mathier, Salgesch weiss 62.00
je dl 9.60

Pinot Noir AOC, Annatina Pelizzatti, Jenins, 2017 rot 62.00
je dl 9.60

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 12.00

Salat von Fenchel, grünen Spargeln, Kresse und Erdbeeren 14.00

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

Innerschweizer Rindscarpaccio mit Champignons und Alp Sbrinz **Guets vo hie** 25.00
als Hauptgang 33.00

Ennetmooser Lachsforelle, gebraten, hausgebeizt und Tatar **Guets vo hie** 26.00
Fenchelsalat, Meerrettich und ein Urner Wachtelei

Suppen

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

Spargelcremesuppe 10.00

mit Stanser Geissfrischkäse im Schinkenmantel 14.00





HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Vegetarische Gerichte

Spargelrisotto	27.00
kleine Portion	23.00
Kartoffel/Rüebli-Rösti mit Champignons, Pak Choi und einen Spiegelei	24.00

Hauptgerichte

Mit Salbei gebratene Ennetmooser Forellenfilets mit Kressesauce und eine gebratene Riesencrevette, Spargel-Quinoa und Blattspinat	Guets vo hie 44.00
Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark Rotweinsauce, gebratene Kartoffeln und Gemüse	Guets vo hie 52.00 kleine Portion 46.00
Dreierlei vom Innerschweizer Kalb Involtini mit Baumnuss-Zitronenfüllung mit Senfsauce, Paniertes Schnitzelchen und ein Hacktätschli mit Kräuterpesto, weisse und grüne Spargeln, Risotto mit Alp Sbrinz	Guets vo hie 44.00
Stanser Molkenschwein-Kotelett mit Kräuter-Pfeffersauce, dazu Rösti und Rüebli	Guets vo hie 38.00
Nasi Goreng (aus der Heimat von Raisya, Lernende) Reis mit Schweizer Pouletstreifen und viel Gemüse	23.00
Cordon bleu vom Stanser Molkenschwein mit hausgemachten Oberdorfer Pommes frites	Guets vo hie 34.00
Gebackene Pouletknusperli mit süss-saurer Sauce, dazu gemischter Salat	18.80
Schweinsbratwurst von der Metzgerei Stutzer, Senfsauce und Pommes frites	18.00

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

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

