



HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Lieber Rosenberg Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Unsere Küchenbrigade, unter der Leitung von Pascal Billo, bietet eine ausgezeichnete, weltoffene Küche mit frisch zubereiteten Speisen. Wir kochen Regional und Saisonal.

Kreieren Sie Ihr ganz persönliches Menu

Wählen Sie aus der Auflistung jene Gerichte, die Ihnen entsprechen und stellen Sie so Ihr eigenes, auf Ihren Geschmack abgestimmtes Menu zusammen.

Einigen Sie sich auf ein Einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft.

Für Gäste mit vegetarischer Ernährung, Allergien oder Unverträglichkeiten werden wir Ihr ausgewähltes Menu entsprechend anpassen.

Damit Sie den Menüpreis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Benötigen Sie eine Individuelle Beratung oder haben Sie eine bestimmte Preisvorgabe.

Gerne würden wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen und beraten.

Vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin, dass wir uns für Sie ungestört Zeit nehmen können.

Lukas Christen

Tel. 041 610 24 61

www.rosenburg-stans.ch

info@rosenburgstans.ch

Ruhetage Dienstag und Mittwoch

Klassiker Menu Rosenberg

Forellentrio

Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüsevinaigrette

Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Warmes Schokoladenkuchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte

Menu Komplet 98.00

Menu ohne Vorspeise 76.00

Menu ohne Suppe 85.00

Kalte Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Innerschweizer Rind mit gebratenen Pilzen und Alp Sbrinz	20.00
Kalbstatar mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt, Belper Knolle und Oliventoast	24.00
Wildterriner, Geissfrischkäse, gebratene Steinpilze, gebratene Apfelscheiben	25.00
Hirschtrockenfleisch, Kürbistatar und Linsenvinaigrette	24.00
Forellentrio	
Tatar, geräuchert, gebraten, Taboulé Salat und Gemüse vinaigrette	22.00
Rotkabisalat mit Äpfeln, Feigen und Chili mariniert mit Dallenwiler Bieressig	14.00
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignons	16.00
Gemischter Saisonsalat	13.00

Vorspeisen warm

Hausgemachte Bratkäseravioli mit Dörrbirnen-coulis	22.00
Brasatoravioli mit Salbeibutter und Ratatouillegemüse	24.00
Gotthard Zanderfilet gebraten auf Rahmwirz und Rotweinsauce	25.00
Eierschwämmli auf getoastetem Brot mit Schnittlauchrahmsauce	20.00
Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Rahmsauce	22.00

Suppen

Minestrone mit Randen und Pesto	11.00
Stanser Fladä Cremesuppe mit Lauch und Steinpilzen	14.00
Rüebli-Kokossuppe mit Ingwer	10.00
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	11.00
Marronicremesuppe mit Chili und Bitterschokolade	14.00

Hauptgerichte Fleisch

Rosa gebratene Rehrücken- Medaillons mit Steinpilzen, Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren	55.00
Geschnetzeltes vom Reh mit Eierschwämmli, Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	39.00
Dreierlei vom Herbst Wildhacktätschli, Rehschnitzel und Hirschpfeffer Wildrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	44.00
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Champignons und Äpfeln, Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren	35.00
Hirschpfeffer mit Speck, Champignons, Brotwürfel Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	33.00
Hirsch- Saltimbocca mit Balsamicosauce Spätzli, Herbstgemüse, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	38.00
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Mark mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	48.00
Glasierter Kalbsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt mit Sherryrahmsauce Feine Nudeln und saisonales Gemüse	41.00
In Rotweingeschmortes Innerschweizer Ossobuco mit Wurzelgemüse Polenta Valle Maggia	38.00
Duett von Innerschweizer Kalbsfiletmedaillon mit Zitronensauce und Ein Mini Cordon bleu vom Schwein Kartoffelküchlein und saisonales Gemüse	44.00
Alpstein-Pouletbrust mit Feigen gefüllt, pikante Tomatensauce Cous Cous und saisonales Ofengemüse	34.00
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites und saisonales Gemüse	36.00

Dessert

Dessertteller Rosenberg	16.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Glace Fior di latte und saisonale Früchte	16.00
Apfeltarte mit Caramelglace	12.00
Parfait Grand Marnier mit Orangen	11.00
Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	14.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Vanilleglace	13.00
Schokoladenparfait mit Passionsfruchtsauce	11.00
Dreierlei von der Schokolade (Kuchen, Mousse und Parfait)	14.00
Sabayon mit Vanilleglace	11.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.00
Vermicelles «Nesselrode»	14.00
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott Zimtglace	11.00
Orangengratin mit Vanilleglace	12.00

Gut zu Wissen...

Aperitif

Planen Sie Ihren Hochzeits-, Geschäfts- oder Geburtstags- Apéro?
Verlangen Sie unsere separaten Aperitif Vorschläge.

Räumlichkeiten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen. Die Turmstube (der grösste Raum) bietet Platz bis 50 Personen.

Dekoration

Eine saisonale Grunddekoration ist bei uns vorhanden und kostenfrei. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen. Bitte beachten Sie die Tischgrösse und die Höhe Ihrer Dekoration.

Weinkarte

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie jeweils auf unserer Webseite. Jahrgangs und Preisänderungen unter Vorbehalt.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen? Gerne dürfen Sie dies tun, wir erlauben uns hierfür folgendes Zapfengeld in Rechnung zu stellen:

Wein / Schaumwein: CHF 35.00 pro 75cl

Kinderkarte

Unsere kleinen Gäste, dürfen sich gerne vor Ort etwas aus unserer Kinderkarte auswählen.

Teilnehmerzahl

Für eine genaue Vorbereitung, melden Sie bitte bis spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Bei kurzfristigen Absagen, erlauben wir uns, einen Teil der nicht Erschienenen Gäste zu verrechnen.

Feuerwerk

Da wir uns in einem Historischen Gebäude befinden ist es nicht gestattet im oder ums Haus Feuerwerkskörper, Tischfeuerwerk, Vulkane, Bengalische Zündhölzer, etc. abzubrennen.

Verlängerung

Unser Restaurant ist bis um 23.00 Uhr geöffnet.

Möchten Sie länger feiern berechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr einen Pauschalpreisaufschlag von CHF 150 bis maximal 01.00 Uhr.