

# VORSPEISEN

---

|   |                        |
|---|------------------------|
| Grüner Blattsalat<br>Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing  | Fr. 9.50               |
| Gemischter Salat<br>Marinierte Salate mit Salatstrauss, Sprossen und Hausdressing   | Fr. 12.50              |
| Rapunzel<br>Mit Cesar Dressing marinierter Nüsslisalat<br>an hausgemachten Ciabatta Croutons, Speckstreifen und gehacktem Ei            | Fr. 17.50              |
| Wild (Schwein)<br>Galantine von Wildschwein und Reh mit getrüffeltem Rotkrautsalat,<br>Preiselbeeren und karamellisierten Walnusskernen | Fr. 19.50              |
| Tatar<br>Klassisches Rindstatar mild bis scharf<br>mit Toast, Butter und Essiggemüse  | Fr. 21.50 // Fr. 31.50 |
| Latte Macchiato<br>Cremesuppe vom Hokaido- Kürbis<br>mit Kürbiskern- Pesto und Milchschaum  | Fr. 11.50              |
| „Klare“- Sache<br>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln   | Fr. 12.50              |

# VEGETARISCH

---

|  |           |
|--|-----------|
| Spätzli<br>Bunte Pfanne von hausgemachten Butterspätzli mit Bergkäse,<br>Röstzwiebeln und knackigem Herbstsalat  | Fr. 23.50 |
| Kernser<br>Mit leicht getrüffelter Rahmsauce überzogene Kernser Fettuccine<br>an Kürbisgemüse, flambierten Steinpilzen und frisch geriebener Belper Knolle | Fr. 25.50 |

# FISCH

---

|  |  |
|--|--|
| Wels<br>Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tatar<br>Oder zusätzlich mit buntem Herbstsalat oder Pommes-frites                 | Fr. 21.50 // Fr. 24.50<br>Fr. 24.50 // Fr. 28.50 |
| Felche<br>Gebratenes Filet von der Felche mit gerösteten Walnusskernen<br>auf Kernser Fettuccine mit Wirz Gemüse und Weisswein Sauce | Fr. 34.50  |

# ROGGERLI KLASSIKER

---

|  |                        |
|--|------------------------|
| «Suure Mocke» Roggerli<br>Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter-<br>Art,<br>mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelstock                   | Fr. 24.50 // 28.50     |
| Poulet Roulade<br>Mit Steinpilz und Frischkäse gefüllte, panierte Roulade vom<br>Schweizer Poulet mit Herbstgemüse und gebratenen Schupfnudeln | Fr. 34.50              |
| Nidwaldner „natur“<br>Plätzli vom Nidwaldner Schwein an Rahmsauce<br>mit Speck, Äpfel, Nüssen und knusprigem Butterrösti                       | Fr. 22.50 // 26.50     |
| Kalbsleberli<br>Mit Zwiebeln und Peterli gebratene, geschnetzelte Kalbsleber<br>an Madeirajus und Butterrösti                                  | Fr. 33.50 // 37.50     |
| Original Wiener Schnitzel<br>Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeercompott<br>an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl                 | Fr. 29.50 // 34.50     |
| Cordon Bleu<br>Mit Schinken und heimischen Bergkäse gefülltes Cordon Bleu<br>serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl            | ca. 180 gr // 280 gr   |
| Vom Schwein  | Fr. 26.50 // Fr. 30.50 |
| Vom Kalb   | Fr. 33.50 // Fr. 38.50 |

## FLEISCH

---

|   |                    |
|---|--------------------|
| Rind<br>Filet (180gr) vom einheimischen Rind<br>mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse   | Fr. 45.50          |
| Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette   | Fr. 49.50          |
| Hirsch<br>Traditioneller Pfeffer vom Hirsch mit Perlzwiebeln, Speckstreifen,<br>Waldpilzen und Croutons an Herbstgemüse und Quarkspätzli          | Fr. 28.50 // 32.50 |
| Reh<br>Gebratenes Rehschnitzel mit pochierter Rotweinbirne,<br>geschleuderten Preiselbeeren an Wildrahmsauce<br>mit Herbstgemüse und Quarkspätzli | Fr. 37.50 // 41.50 |

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes frites, Butterspätzli, Kartoffelrösti, Serviettenknödel,  
Kernser Fettuccine oder Mascarpone Risotto