

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT-HOTEL ROGGERLI

Köstliche und wo immer möglich mit regionalen Produkten zubereitete Speisen im Wohlfühl-Ambiente mit wunderschönem Blick auf den Vierwaldstättersee, das ist das Restaurant Roggerli.

Einzigartig über Hergiswil gelegen bietet Ihnen das Hotel & Restaurant Roggerli die perfekte Mischung aus kulinarischem Erlebnis und atemberaubendem Panoramablick.

Platz nehmen können Sie im Restaurant, im Speisesaal, im separaten Wintergarten oder bei schönem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf See und Berge.

Ob Feierlichkeiten nur zu zweit am romantisch eingedeckten Tisch, zünftiges Essen mit Freunden, gemütliches Kaffeetrinken, grosse Geburtstagsparty, Hochzeitsfest oder Empfang zum Jubiläum.

In unserem Restaurant wird Ihre Feier zum Erlebnis! Für Festtage wie die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel bieten wir Ihnen Besonderes und vor allem Exklusives!

Wir sind gern für Sie da und freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber Brigitte Pichler // Erich Näf und das gesamte Team.

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz / Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz / Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Nidwalden
Poulet	Schweiz
Entenbrust	Frankreich
Strauss	Farm von Sempach
Schnecken	Frankreich
Felchen	Schweiz (Neuenburgersee)
Crevetten	Östlicher Indischer Ozean
Jakobsmuschel	Nordostatlantik
Lachs	Nordostatlantik

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter.

VORSPEISEN

<i>Grüner Blattsalat</i> Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	Fr. 9.50
<i>Gemischter Salat</i> Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	Fr. 12.50
<i>Pilatussalat</i> Buntes Salatbouquet mit NW-Trockenfleisch und Nüsse	Fr. 13.50
<i>Duo von Lachs und Ente</i> Tranchen von geräucherter Entenbrust und hausgebeizten Lachs an Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing	Fr. 19.50
<i>Schnecken</i> Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 14.50
<i>Tatar</i> Klassisches Rindstatar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	Fr. 21.50 // 31.50

SUPPEN

<i>Mulligatawany</i> Rassige Currysuppe mit Pouletwürfel und Reis	Fr. 13.50
<i>Winter</i> Honig-Rüebli-Ingwersuppe	Fr. 10.50
<i>„Klare“- Sache</i> Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln	Fr. 12.50

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Fr. 24.50 // 28.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter-
Art, mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock

Schweinsschnitzel Fr. 22.50 // 26.50
In Butter gebratenes, paniertes Schweinsschnitzel
mit buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Nidwaldner „natur“ Fr. 22.50 / 26.50
Plätzli vom Nidwaldner Schwein an Rahmsauce
mit Speck, Äpfel, Nüssen und knusprigem Butterrösti

Kalbsleberli Fr. 33.50 // 37.50
Mit Zwiebeln und Peterli gebratene, geschnetzelte
Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti

Original Wiener Schnitzel Fr. 29.50 // 34.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott
an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Kalbs Geschnetzeltes Fr. 32.50 // 36.50
Mit frischen Champignons und Kräutern nach Züricher Art
zubereitetes Kalbsgeschnetzeltetes mit Butterrösti

Hausgebackene Roggerli Blätterteig Pastete gefüllt mit
... Rindswürfel in Kräuterjus und zweierlei Rüeblen Fr. 34.00 // 38.00
... Pouletbruststreifen, Peperoni, Chorizo und Zwiebeln Fr. 29.00 // 33.00

Cordon Bleu
Mit Schinken und heimischem Bergkäse gefülltes Cordon Bleu
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

Wir führen glutenfreies Paniermehl!

Jederzeit können Sie gerne unsere Schnitzel oder Cordon-bleu bestellen

FLEISCH

<i>Rind</i>	Fr. 49.00
Filet (200 gr) vom einheimischen Rind mit hausgemachter Kräuterbutter und winterlichem Gemüse Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette	Fr. 51.50
<i>Kalbskopfbäggli</i>	Fr. 42.50
Im Töpfli servierte Bäggli vom Kalbskopf an kräftiger Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und gebutterten Kartoffeln	
<i>Straussensteak</i>	Fr. 53.00
Mit warmen Gewürzen mariniertes Steak vom Sempacher Strauss mit Chimi churri, buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	
<i>Kalbsroulade</i>	Fr. 39.50
Mit Dörrfrüchten und Käse gefülltes Kalbsinvoltini an Saisongemüse und Beilage nach Wahl	
<i>Herzhaftes ½ Wiener Backhendl (CH)</i>	Fr. 29.50
begleitet mit einer Beilage nach Wahl (Wartezeit circa 30 Minuten)	
<i>Hausgemachte Hacktätschli</i>	Fr. 24.50 // 28.50
Rinds- und Schweinshackfleisch mit Raclettekäse an Paprikasauce und Beilage nach Wahl	

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

*Pommes frites, Butterrösti, Safran Risotto, Zitronentagliatelle
Maiskroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelstock*

FISCH

Shellfisch

Duett von Crevetten und Jakobsmuscheln Fr. 33.50 // 37.50
auf einem Gemüse-Safran Risotto im Knusperchörbli und Dillsauce

Wels

Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tatar Fr. 21.50 // 24.50
zusätzlich mit gemischtem Salat oder Pommes-frites Fr. 24.50 // 28.50

Felche

Gebratenes Filet mit Butter, Mandeln, buntes Wintergemüse Fr. 36.50
und Beilage nach Wahl

Lachs

Streifen vom hausgebeizten Fjord-Lachs Fr. 27.50 // 31.50
auf Kernser Zitronentagliatelle und « Gries de Toul Sauce »

VEGETARISCH/VEGAN

Spätzli

Bunte Pfanne von hausgemachten Butterspätzli mit Bergkäse, Fr. 23.50
Röstzwiebeln und knackigem Wintersalat

Vegi Cordon-bleu

Mit Tomaten, Käse und Waldpilzen gefülltes Wirzblatt im Fr. 26.50
Parmesanmantel mit getrockneten Tomaten und Safran Risotto

Rösti

Mit buntem Wintergemüse und Tomme natur gebackener Butterrösti Fr. 25.50

Veganes Plätzli

Goldhirsebratling auf roter Peperonisauce mit Gemüse Fr. 26.00

Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!
Das Wasser ist gratis, aber für unsere Dienstleistung berechnen wir folgendes:

3dl Fr. 1.90 5dl Fr. 2.90 1Lt Fr. 5.00