

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	10.50
Nidwaldner Salat Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>) Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	13.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing - Ei und Croûtons - lauwarmen Pilzen und Speck - mit Zwiebel und Knoblauch gebratene Eierwschämmli - mit Allem: Ei, Pilzen, Speck & Croûtons Laktosefrei/Glutenfrei ohne Croutons	16.50 17.50 17.50 19.50
Wilder Roggerli Blattsalatbouquet mit Hirschpastete Laktosefrei	16.50
Dagobert Duck Geräucherte Wildentenbrust mit Preiselbeer Vinaigrette und Blattsalat Glutenfrei/Laktosefrei	18.50
Carpaccio vom Hirsch mit Kürbis- und Nüsslisalat Glutenfrei/Laktosefrei	19.50
Tatar Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados Glutenfrei ohne Toast/Laktosefrei	22.50 // 32.50

Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 64.00 pro Person

SUPPEN

Herbstgemüse	13.50
Sämige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Öl	
Glutenfrei	
Wald-Purzel	14.50
Pilzcremesuppe mit Eierschwämmli und Dattel-Glace	
Glutenfrei	
Hausgemachte „Klare“- Sache	12.50
Rindskraftbrühe mit Wachtelei, Brunoise & Blätterteigstange	
Glutenfrei ohne Blätterteig/Laktosefrei	

WARMES VORSPEISEN

Sesam Thuna	24.50 // 34.50
In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet mit Kürbissalat und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	
Glutenfrei/Laktosefrei ohne Trüffelmayonnaise	
Ente	22.50
Gebratene Entenleber auf brauner Sauce mit Wildschinken, Mirza Apfel und Apfelfrösti	
Laktosefrei/Glutenfrei	
Steinpilzravioli	18.50
mit Trüffel-Creme und frisch gebratenen Eierschwämmli	

WILD

Der Klassiker	38.00 // 43.00
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben	
Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce	
Das Gejagte	39.00 // 44.00
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen	
Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce	
Bambi	49.00 // 54.00
Rehmedaillon vom Rücken an Portweinsauce	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Harry Hirsch	32.00 // 37.00
Pfeffer vom Hirsch mit seiner eigenen Sauce	
Liebes Wildduo	39.00
Geschmorte Rehxaxe und Hacktätschli mit Zimtjus	
Glutenfrei	
Willy-Wild (ca. 280g)	33.50
Mit Pankomehl paniertes Hirsch-Cordon-Bleu	
gefüllt mit Bergkäse, Wildrohschinken und Pilzen	
Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	
Auf der Jagd	28.50
Wildhacktätschli mit Portweinsauce	
Laktosefrei	
Ente oder Duo	39.50
Gebratene Entenleber mit Wildrohschinkenheu	
Mirza Apfel und Apfelrösti	
Laktosefrei/Glutenfrei	

Zu den Wildgerichten servieren wir herbstliche Beilagen und Butterspätzli
(Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Birne & oder Apfel)

Laktosefrei und Glutenfrei ohne Spätzli

ROGGERLI KLASSIKER

Nidwaldner „natur“	24.50 // 28.50
Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>) an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce	
Geschnetzelte Kalbsleberli	34.50 // 38.50
Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti Glutenfrei/Laktosefrei	
Schweinsschnitzel Roggerli-Art	24.50 // 29.50
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	
Original Wiener Schnitzel	36.50 // 41.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Konfi an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	
Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art	34.50 // 38.50
an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce	
Weiderindfilet	59.00
Filet (220 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	
Rossini: zusätzlich mit gebratener Entenleber und Trüffeljus	68.50
Glutenfrei/Laktosefrei ohne Kräuterbutter	
Kalbs Cordon Bleu	ca. 180 gr // 280 gr
Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu	39.50 // 44.50
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	

Wählen Sie ausfolgenden Beilagen:
Pommes-frites, Butterspätzli, hausgemachte Maiskroketten,
Roggerli Knusperrösti, Trockenreis oder Teigwaren

VEGETARISCH

Käsespätzli	22.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Apfelmus	
“Herbst Komplette”	29.50
Mit Pilzragout gefülltes Tartelettes, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Gemüse, Mirza Apfel & Birne mit Preiselbeer Konfi und Butterspätzli	
Zitat Enrico: Kartoffel macht dumm und treu	26.50
Butterrösti mit verschiedenen Pilzen, Bergkäse und Spiegelei	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Steinpilzravioli	25.50 // 29.50
mit Trüffelcreme und frisch gebratenen Eierschwämmli	

VEGAN

Veganer Gemüseteller	28.50
Rotkraut, Marroni, Rübli, Blumenkohl, Brokkoli, Birne & Apfel mit Preiselbeer Konfi und Falafel	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Mangold Cordon-bleu	33.50
Gefüllt mit Randen Humus, Veganen Käse und Jackfruit	
Glutenfrei/Laktosefrei	

FISCH

Crevetten

34.50 // 39.50

Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesencrevetten mit buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Glutenfrei

Wels

Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tartar mit buntem Herbstsalat oder Pommes-frites

21.50 // 24.50

24.50 // 28.50

Zanderfilet

39.50

Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Glutenfrei

Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!
Als Unkostenbeitrag berechnen wir folgendes:

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