

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	Fr. 10.50
Bunte Blattsalate, Sprossen und Dressing nach Wahl	
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- mit gekochtem Ei, Cherry Tomaten und Croûtons	Fr. 15.50
- mit lauwarmen Pilzen und Speck	Fr. 16.50
- mit ALLEM: gekochtes Ei, lauwarmen Pilzen, Speck, Cherry Tomaten und Croûtons	Fr. 19.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	Fr. 22.50 // 32.50
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	

SUPPEN

„Klare“- Sache: Hausgemachte Rindskraftbrühe	
- mit kleinen Leberknödeln	Fr. 14.50
- mit Trüffelravioli	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli	Fr. 15.50
mit Trüffelcreme und gebratenen Pilzen	
Vegi	

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Fr. 28.50 // 33.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock

Nidwaldner „natur“ Fr. 24.50 // 29.50
Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel
und Nüssen an Rahmsauce, Beilage nach Wahl

Kalbs Geschnetzeltes „ZH“ Fr. 34.50 // 38.50
Mit frischen Champignons, Kräutern und Butterrösti

Cordon Bleu Laktosefrei *ca. 180 gr. // 280 gr.*
mit Schinken und heimischen Bergkäse gefüllt,
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

Vom Schwein Fr. 28.50 // 32.50

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Roggerli Knusperrösti, Trockenreis, Kernser Teigwaren, Kartoffelstock

Knusprige Butterrösti Fr. 26.50
überbacken mit Pilzen und Bergkäse dazu Broccoli
Glutenfrei / Vegi

Steinpilzravioli Fr. 25.50 // 29.50
mit Trüffel-Creme und gebratenen Pilzen
Vegi