

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	Fr. 10.50
Gemischter Salat Marinierte Salate mit Salatstraus, Sprossen und Hausdressing	Fr. 13.50
Nidwaldner Salat Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>)	Fr. 13.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing <ul style="list-style-type: none">- Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons- lauwarmen Pilzen und Speck- mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck- Hirschsalsiz- mit Falafel	Fr. 15.50 Fr. 16.50 Fr. 19.50 Fr. 16.50 Fr. 14.50
Wilder Roggerli Blattsalat mit Wildrohschinken, Linsensalat und gebratene Pilze	Fr. 18.50
Dagobert Duck Geräucherte Entenbrust mit eingelegten Pilzen, Wurzelgemüse und Blattsalat	Fr. 14.50
Tatar Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	Fr. 22.50 // 32.50

**Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 63.00 pro Person**

SUPPEN

Latte Macchiato Fr. 12.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto

Wurzel-Purzel Fr. 14.50
Schwarzwurzelcremesuppe mit Pilztatar und Marroni-Zwetschgenglace

Hausgemachte „Klare“ - Sachen

Rindskraftbrühe mit

- Leberknödel Fr. 14.50
- Maultaschen a la Küchenchef (*Glutenfrei*) Fr. 14.50

WARME VORSPEISEN

Sesam Thuna Fr. 23.50 // 33.50
In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet
auf Gemüse carpaccio und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise

Von der Geiss Fr. 17.50 // 27.50
Gebackener Ziegenkäse mit Oliven-Chilisauce und Nüsslisalat

Ente Fr. 22.50
Gebratene Entenleber auf brauner Sauce mit Rohschinkenheu,
mini Apfel und Majoran-Spätzli

Herbstquiche mit Dinkelmürbeteig Fr. 14.50
Gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis und Salatbouquet

Steinpilzravioli Fr. 16.50
mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli

WILD

Der Klassiker Fr. 37.00 // 42.00
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben

Das Gejagte Fr. 39.00 // 44.00
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen

Bambi Fr. 49.00 // 54.00
Rehmedaillon vom Rücken an Portweinsauce

Haary-Hirsch Fr. 25.50 // 32.50
Saltimbocca vom Hirsch an Zimtjus

Liebes Wild Fr. 38.00
Geschmorte Rehhaxe und Saltimbocca vom Hirsch mit Zimtjus

«Rudolph» Fr. 64.50
Rentierrücken gebraten mit Ahornsirupjus

Willy-Wild (ca. 180g / 280g) Fr. 29.50 // 33.50
Mit Knusperpanade paniertes Schweins-Cordon-Bleu
gefüllt mit Wildrohschinken, Wildfarce, Trüffel- und Bergkäse
(Glutenfrei und Laktosefrei möglich)

Auf der Jagd Fr. 28.50
Wildhacktätschli mit Portweinsauce

Ente oder Duo
Gebratene Entenleber mit Rohschinkenheu Fr. 34.50
Rentier und gebratene Entenleber mit Rohschinkenheu Fr. 68.50

Pfeffer (kein klassischer Wild-Pfeffer!) Fr. 29.50 // 36.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer garniert mit Speck, Zwiebel und Pilzen

Zu den Wildgerichten servieren wir herbstliche Beilagen und Butterspätzli
(Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Weissweibirne)

Spice und Wild Burger Fr. 28.50
Scharfer Bun gefüllt mit Wildhacktätschli, Urner Bergkäse,
Marroni-Zwiebeln, Salat, Trüffel-Mayonnaise dazu Pommes-frites

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli	Fr. 28.50 // 33.50
Nidwaldner „natur“ Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen (Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!) an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	Fr. 24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	Fr. 34.50 // 38.50
Schweinschnitzel Roggerli-Art Paniertes Schweinschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	Fr. 24.50 // 28.50
Original Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	Fr. 34.50 // 39.50
Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti	Fr. 34.50 // 38.50
Weiderindfilet Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	Fr. 59.00
- Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette	Fr. 64.50
Kalbs Cordon Bleu Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	ca. 180 gr // 280 gr Fr. 34.50 // 39.50

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

VEGETARISCH

Käsespätzli Fr. 26.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln,
Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

“Herbst Komplet“ Fr. 28.50
Mit Pilzragout gefüllte Brottasse, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
Gemüse, Weissweibirne mit Preiselbeerkonfi und Butterspätzli

Herbstquiche aus Dinkelmürbteig Fr. 24.50
gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis mit Pilzrahmsauce und Spätzle

Steinpilzravioli Fr. 25.50 // 29.50
mit Trüffelcreme und frischen Eierschwämmli

VEGAN

Veganer Gemüseteller Fr. 22.50 // 26.50
Rotkraut, Marroni, Rüepli, Blumenkohl, Brokkoli,
Weissweibirne mit Preiselbeerkonfi und Falafel

Chiabatta Violetta Fr. 28.50
Gefüllt mit Linsen-Pankotätschli, Baby-bell, Mayonnaise
und Nüsslisalat dazu Pommes-frites

FISCH

Crevetten

Fr. 33.50 // 39.50

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

Wels

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

Fr. 21.50 // 24.50

Fr. 24.50 // 28.50

St. Pierre

Fr. 39.50

Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

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