

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing <small>Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce</small>	
Gemischter Salat	13.50
Marinierte Salate / Salatstrauss / gemischte Sprossen / Hausdressing <small>Glutenfrei/Laktosefrei ohne Sellerie- und ohne Maissalat</small>	
Nidwaldner Salat	13.50
Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>) <small>Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce</small>	
Bunter Spargelsalat	16.50
mit Erdbeeren, Spargeln, Pinienkerne, Fetakäse an Himbeervinaigrette auf Blattsalat mit Rucola <small>Glutenfrei/Laktosefrei ohne Fetakäse</small>	
Rauchlachsroschen	17.50
Mit Rhabarber-Chutney mit Zitronen-Dill-Schaum & Blätterteig-Cracker <small>Glutenfrei ohne Blätterteig/Laktosefrei</small>	
Gemüse-Papaya Salat mit Glasnudelheu	19.50
Mit in Pankomehl gebratene Crevetten, Melone & Rohschinken <small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	
Tatar	22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados <small>Glutenfrei ohne Toast/Laktosefrei</small>	

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Einlage	13.50
<small>Glutenfrei</small>	
Erbsencremesuppe	14.50
mit Minze, frittiertem Randen Wan Tan <small>Glutenfrei ohne Wan Tan/Laktosefrei</small>	
„Klare“- Sachen	
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit	
- Tafelspitzwürfeli <small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	12.50
- mit hausgemachten Bärlauchnocken	11.50

WARME VORSPEISEN

Sesam Thuna an grünem Spargel mit Glasnudelsalat <small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	23.50 // 33.50
Ziegenkäse mit Mandeln Im Brigg-Teig gebackener Ziegenfrischkäse auf Ruccolabeet mit Tomaten-Pinienkern Salsa	15.50 // 25.50
Spargelduett Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Nur weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Beim Hauptgang sind frische Kartoffeln inklusive! Zusätzlich mit Nidwaldner Rohschinken <small>Glutenfrei</small>	17.50 // 27.50 19.50 // 29.50 + 3.00
Spargelpasta Frische Pappardelle mit Spargelstückchen, Cherrytomaten, Kräutern, Olivenöl und Parmesan <small>Laktosefrei</small>	14.50
Spargel-Milanese Weisse Spargeln mit Parmesan und brauner Butter überbacken serviert mit Nidwaldner Rohschinken <small>Glutenfrei</small>	19.50
Vorspeisen Variation Roggerli Spargelcremesuppe, Riesencrevette und gebratener grüner Spargel auf Gemüse-Papayasalat <small>Glutenfrei</small>	19.50

Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!
Für das Wasser und die Dienstleistung berechnen wir folgendes:

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

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art mit Karotten, Broccoli und frischen Kartoffeln Glutenfrei/Laktosefrei	28.50 // 33.50
Nidwaldner „natur“ 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	24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti Glutenfrei/Laktosefrei	34.50 // 38.50
Schweinsschnitzel Roggerli-Art Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	24.50 // 29.50
Original Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	36.50 // 41.50
Kalbs Geschnetzeltetes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce	34.50 // 38.50
Cordon Bleu mit Schinken und Bergkäse Cordon-Bleu serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	ca. 180 gr // 280 gr
vom Schwein	29.50 // 34.50
vom Kalb	37.50 // 42.50
Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung	

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

[Vegan/ Laktosefrei/Glutenfrei](#): Pommes-frites, neue Kartoffeln, Trockenreis

[Vegi](#): hausgemachte Maiskroketten, Roggerli Knusperrösti [Laktosefrei/Glutenfrei](#),
frische Pappardelle [Laktosefrei](#)

SPARGELZEIT

Frische weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise.
Bitte wählen Sie aus diversen Hauptgängen.

Weiderindfilet Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind	59.00
Surf and Turf: mit gebratener Riesencrevette	64.50
<small>Glutenfrei/Laktosefrei ohne Kräuterbutter</small>	
Kalbs-Rib-Eye-Steak an Portweinsauce	58.00
<small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	
Alpstein	32.50
Ribelmais Pouletbrust gefüllt mit Kräutern auf Jus	
<small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	

FISCH

Crevetten	34.50 // 39.50
Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesen Crevetten mit buntem Gemüseallerlei	
<small>Glutenfrei</small>	
Zander	39.50
gebratenes Filet mit Buttermandeln	
<small>Glutenfrei/Laktosefrei ohne Mandelbutter</small>	
Terryaki	32.50
Lachsfilet auf Zedernholz gegart	
<small>Laktosefrei</small>	

KNUSPERLI

Wels – hausgemachte Roggerli-Knusperli mit Sauce Tartar	21.50 // 24.50
mit gemischtem Salat oder Pommes-frites	24.50 // 28.50
mit gemischtem Salat und Pommes-frites	31.00
<small>Glutenfrei</small>	

VEGETARISCH/VEGAN

Gratinierte Spargelrösti	26.50
Rösti mit zweierlei Spargel und Hollandaise überbacken <small>Vegi/Glutenfrei</small>	
Spargelpasta	24.50 // 28.50
Frische Pappardelle mit Spargelstückchen, Cherrytomaten Kräutern, Olivenöl und Parmesan <small>Vegi/Laktosefrei</small>	
Pastetli	26.50
Gefüllt mit Spargel-Ragout an Kräuterrahmsauce mit Pilzen	
Mediterraner Strudel	28.50
gefüllt mit Seiden Tofu und getrockneten Tomaten auf Blattspinat mit Pinienkern Salsa <small>Vegan/Laktosefrei</small>	

Wir führen glutenfreies Paniermehl!
Jederzeit können Sie gerne unsere Schnitzel oder Cordon-bleu bestellen.
Weiters haben wir Laktosefreien Käse im Sortiment.