

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	Fr. 10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	
Nidwaldner Salat	Fr. 13.50
Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen	
<i>(Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)</i>	
Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons	Fr. 15.50
- lauwarmen Pilzen und Speck	Fr. 16.50
- mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck & Croûtons	Fr. 19.50
- mit vegane Falafel und Pilzen	Fr. 16.50
Laktosefrei/ Glutenfrei ohne Croutons	
Tatar	Fr. 22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	
Glutenfrei ohne Toast/Laktosefrei	

Suppen & Warme Vorspeisen

Latte Macchiato	Fr. 13.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
Glutenfrei	
Hausgemachte „Klare“- Sachen - Rindskraftbrühe mit	
- Leberknödel Glutenfrei/Laktosefrei	Fr. 14.50
- Trüffelravioli	Fr. 14.50
Sesam Thuna	Fr. 23.50 // 33.50
In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet	
auf Gemüsecarpaccio und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Steinpilzravioli	Fr. 16.50
mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli	

WILD

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

Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce

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

Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce

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

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Auf der Jagd Fr. 28.50
Wildhacktätschli mit Portweinsauce

Glutenfrei/Laktosefrei

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

Glutenfrei/Laktosefrei

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

Laktosefrei und Glutenfrei ohne Spätzli

*Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 64.00 pro Person*



ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli

Fr. 28.50 // 33.50

Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art
mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli

[Laktosefrei/Glutenfrei ohne Spätzli](#)

Nidwaldner „natur“

Fr. 24.50 // 28.50

Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen

(Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)

an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti

[Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce](#)

Geschnetzelte Kalbsleberli

Fr. 34.50 // 38.50

Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber

an Madeirajus und Butterrösti

[Glutenfrei/Laktosefrei](#)

Schweinsschnitzel Roggerli-Art

Fr. 24.50 // 29.50

Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten

mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl

[Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung](#)

Original Wiener Schnitzel

Fr. 36.50 // 41.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott

an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

[Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung](#)

Kalbs Geschnetztes Zürcher Art

Fr. 34.50 // 38.50

an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti

[Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce](#)

Weiderindfilet

Fr. 59.00

Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter

Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse

- Als Surf and Turf mit gebratener Riesengrille

Fr. 64.50

[Glutenfrei/Laktosefrei ohne Kräuterbutter](#)

Kalbs Cordon Bleu

ca. 180 gr // 280 gr

Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu

Fr. 37.50 // 42.50

serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

[Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung](#)

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes-frites, Butterspätzli, hausgemachte Maiskroketten,

Roggerli Knusperrösti, Trockenreis oder Teigwaren

VEGETARISCH

Käsespätzli Fr. 25.50

Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

“Herbst Komplette” Fr. 29.50

Mit Pilzragout gefüllte Brottasse, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Gemüse, Weissweinbirne mit Preiselbeerkonfi und Butterspätzli

Steinpilzravioli Fr. 25.50 // 29.50

mit Trüffelcreme und frischen Eierschwämmli

VEGAN

Veganer Gemüseteller Fr. 22.50 // 26.50

Rotkraut, Marroni, Rübli, Blumenkohl, Brokkoli, Weissweinbirne mit Preiselbeerkonfi und Falafel

Laktosefrei

Chiabatta Violetta Fr. 28.50

Gefüllt mit Randenpilztäschli, veganer Streukäse, Mayonnaise und Nüsslisalat dazu Pommes-frites

Glutenfrei/Laktosefrei

FISCH

Zanderfilet Fr. 39.50

Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Glutenfrei/Laktosefrei

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