

VORSPEISEN

Gemischter Salat Marinierte Salate mit Salatstrauß, 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- Hirschsalsiz	Fr. 15.50 Fr. 16.50
Tatar Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	Fr. 22.50 // 32.50

SUPPE

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

WARME VORSPEISEN

Herbstquiche mit Dinkelmürbeteig Gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis und Salatbouquet	Fr. 14.50 // 24.50
---	--------------------

ROGGERLI KLASSIKER

- «Suure Mocke» Roggerli** Fr. 28.50 // 33.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art
mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli
- 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
- 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*)
- Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art** Fr. 34.50 // 38.50
an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti
- Kalbs Cordon Bleu** Fr. 34.50 // 39.50
Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl
ca. 180 gr // 280 gr

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