

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing <i>Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce</i>	Fr. 10.50
Nidwaldner Salat Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>) <i>Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce</i>	Fr. 13.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing - Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons - lauwarmen Pilzen und Speck - mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck & Croûtons - mit gebratener Kalbsleber <i>Laktosefrei/ Glutenfrei ohne Croutons</i>	Fr. 15.50 Fr. 16.50 Fr. 19.50 Fr. 19.50
Winterwanderung Tatar vom Hirschsalsiz und Ente mit Zimtcroustons, Nüssen und buntem Blattsalat <i>Laktosefrei</i>	Fr. 19.50
Dagobert Duck Geräucherte Entenbrust mit geschmortem Chicorée, Pilztatar und Blattsalat <i>Glutenfrei/Laktosefrei</i>	Fr. 19.50
Lara Clara Mit Kräuter marinierter Lachs, gelbes Randencarpaccio und Blattsalat	Fr. 19.50
Tatar Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados <i>Glutenfrei ohne Toast/Laktosefrei</i>	Fr. 22.50 // 32.50

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

SUPPEN

Gelbe Rüben-Birnencremesuppe Fr. 12.50

Glutenfrei

Gutes Heu

Lea's Heurahmsuppe mit Pilztatar und Dattel-Honigglace

Fr. 13.50

Glutenfrei

„Klare“- Sachen

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit

- Leberknödel [Glutenfrei/Laktosefrei](#)
- Trüffelravioli

Fr. 14.50

Fr. 14.50

WARMES VORSPEISEN

Sesam Thuna

Fr. 23.50 // 33.50

In schwarzem und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet
mit Algensalat und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise

[Glutenfrei/Laktosefrei](#)

Ente

Fr. 22.50

Gebratene Entenleber auf Trüffeljus, Geflügelheu
und Nidwaldner Wantan

[Laktosefrei/ \[Glutenfrei ohne Wantan\]\(#\)](#)

Steinpilzravioli

Fr. 16.50

mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli

FLEISCH

Weiderindfilet Fr. 59.00

Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter

Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse

- Surf and Turf: mit gebratener Riesencrevette Fr. 64.50

- A la Küchenchef: mit gebratener Entenleber und Trüffeljus Fr. 68.50

Glutenfrei/Laktosefrei ohne Kräuterbutter

Waldtöpfli-Pfändli Fr. 56.50

Rindsfiletwürfel in Glühginsauce mit Pilzen und Gemüse

Glutenfrei

K&K Fr. 37.50

Geschmorte Kalbskopfbäggli an Portweinsauce mit Gemüse

Glutenfrei/Laktosefrei

Spitz & Sauer Fr. 25.50 // 29.50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Broccoli

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

«Braumeister-Art» Fr. 28.50

Pouletgeschnetzeltes durchsetzt mit Peperoni und Essiggurken

Abgerundet mit Sauerrahm begleitet mit Gemüsereis

(mit Bier, Weisswein und Orangensaft abgelöscht)

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Vegan: Pommes-frites, Salzkartoffeln, Gemüsereis

Vegi: hausgemachte Maiskroketten Roggerli Knusperrösti,
Kernser Teigwaren, Kartoffelstock

Wir führen glutenfreies Paniermehl!

Jederzeit können Sie gerne unsere Schnitzel oder Cordon-bleu bestellen.

Weiters haben wir Laktosefreien Käse im Sortiment.

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli

Fr. 28.50 // 33.50

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

Glutenfrei/Laktosefrei mit einer anderen Beilage

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 Butterschneitzli

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

Geschnetzelte Kalbsleberli

Fr. 34.50 // 38.50

Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber
an Madeirajus und Butterschneitzli

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 Geschnetzeltes Zürcher Art

Fr. 34.50 // 38.50

an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterschneitzli

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

Cordon Bleu

ca. 180 gr // 280 gr

mit Schinken und Bergkäse Cordon-Bleu
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl
vom Schwein
vom Kalb

Fr. 29.50 // 34.50

Fr. 37.50 // 42.50

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Wels – hausgemachte Roggerli-Knusperli
mit Sauce Tartar
mit grünem Salat oder Pommes-frites

Fr. 21.50 // 24.50

Fr. 24.50 // 28.50

Glutenfrei

FISCH (inklusive Beilage nach Wahl)

Meerestrio Fr. 54.00
Riesen-Crevetten, Thunfisch im Sesammantel und Zanderfilet
an Safransauce mit buntem Gemüse

Glutenfrei

Crevetten Fr. 34.50 // 39.50
Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesen Crevetten mit
buntem Gemüseallerlei

Glutenfrei/Laktosefrei

Zander Fr. 39.50
gebratenes Filet mit Buttermandeln und winterliches Gemüse

Glutenfrei

Seezunge Fr. 49.00
Filet gebraten an Safransauce und winterliches Gemüse

Glutenfrei

VEGETARISCH/VEGAN

Steinpilzravioli Fr. 25.50 // 29.50
mit Trüffelcreme und gebratenen Pilzen

Vegi

Ceres Fr. 23.50 // 28.50
Goldhirsebratling an Paprikasauce mit buntem Gemüse
und Beilage nach Wahl

Vegi/Glutenfrei

Knusprige Butterrösti Fr. 27.50
überbacken mit Pilzen und Bergkäse dazu Broccoli

Vegi/Glutenfrei

Piccata vom Tofu Fr. 25.50 // 29.50
auf Tomatensauce mit Safranteigwaren

Vegi/Laktosefrei

Cordon-bleu Vegan Fr. 29.50
aus Mangold, gefüllt mit Randen-Hummus, Aubergine und Käse,
Beilage nach Wahl

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Vegan Fr. 24.50 // 28.50
Hackbällchen auf Hafersauce mit gebratenen Pilzen und Broccoli
Beilage nach Wahl

Vegan/Glutenfrei