

STARTER / ENTRÉE

Green salad / Salade vert*

10.50

Colourful leaf salads with sprouts and house dressing

Salades vertes avec pousses et vinaigrette maison

[glutenfree](#) / [lactofree by italien dressing](#)

Mixed salad / Salade mixte*

13.50

Marinated salads with salad bouquet, sprouts and house dressing

Salades marinées avec bouquet de salade, pousses et vinaigrette maison

[glutenfree](#) / [lactofree](#)

Nidwaldner salad*

13.50 // 26.50

Green salad garnished with bacon, apples and nuts

Salade verte garnie de lard, de pommes et de noix

Main Size : + 4 homemade corn croquettes

Portion du plat principal : + 4 croquettes de maïs

[glutenfree](#) / [lactofree by italien dressing](#)

Salad « Enrico » *

17.50 // 27.50

Green salad / melon / Cucumber / Feta cheese /

Shallots / Bell peppers / Pomegranate seeds / Raspberry dressing

Salade verte / Melon / Concombre / Feta / Échalotes /

Poivrons / Graines de grenade / Vinaigrette aux framboises

[glutenfree](#)

Beef Tatar / Tatar de boeuf*

21.50 // 31.50

Classic beef tartare mild to extra spicy with toast, butter and vinegar

Tartare de bœuf classique doux ou épicé avec du pain grillé,

du beurre et du vinaigre

All dishes marked with * are available
from 2pm - 5pm.

WARM STARTER / ENTRÉE

Sesame tuna with truffle mayo / Thuna au sésame*

24.50 // 34.50

fried in sesame seeds with vegetable tartar & glass noodle salad

Filet de thon mi-cuit au sésame / tartar de légumes et salade de vermicelles de verre,
mayonnaise a la truffe

Vegan: Vegetables / Sweet potato fries

Goat cheese / Chèvre*

17.50 // 27.50

Goat's cream cheese, honey-chilli sauce, salad bouquet

Fromage de chèvre frais, miel-chili sauce, bouquet de salade

gluten free / lactose free

crispy crispy /croustillant croustillant*

17.50 // 27.50

breaded prawns on glass noodle salad with dip

Crevettes panées sur salade de vermicelles de riz avec sauce

lactose free

SOUP(E)

Gazpacho* (cold soup) / (soupe froide)

15.50

pepperoni, cucumber, and tomato soup / toast / vegetable tartare

Soupe au pepperoni, concombre et tomate / toast / tartare de légumes

gluten free without toast / lactose free

ROGGERLI KLASSIC

Pork escalope / Escalope de porc*

24.50 // 29.50

Breaded pork escalope fried in butter with colorful vegetables and a side dish of your choice

Escalope de porc panée, rôtie au beurre, accompagnée de légumes variés et d'une garniture au choix

[lactose free](#)

Nidwaldner "Natur" *

24.50 // 28.50

Pork escalope of Nidwalden with bacon, apples and nuts in a cream sauce and side dish of your choice

Escalope de porc de Nidwald avec lard, pommes et noix sauce à la crème et garniture au choix

[gluten free](#)

Calf's liver / Foie de veau*

34.50 // 38.50

Sliced calf's liver fried with onions and parsley on

Madeira jus and butter rösti

Emincé de foie de veau rôti aux oignons et au persil

avec jus de madère et rösti au beurre

[gluten free](#) / [lactose free](#)

Veal escalope vienna style / Escalope de veau à la viennoise*

36.50 // 41.50

Breaded veal escalope with cranberry compote served with a variety of vegetables and a side dish of your choice

Escalope de veau panée avec compote d'airelles, légumes variés et garniture au choix

[lactose free](#)

Sliced veal / Emincé de veau*

34.50 // 38.50

With fresh mushrooms and butter rösti

Avec champignons frais et rösti au beurre

[gluten free](#)

Cordon Bleu*

180 gr. // 280 gr.

Cordon Bleu filled with ham and local mountain cheese served with colorful seasonal vegetables and side dish of your choice

Cordon bleu farcie de jambon et de fromage de montagne local servi avec des légumes de saison et une garniture au choix

[lactose free](#)

From pork / de porc

29.50 // 34.50

From Veal / de veau

37.50 // 42.50

We offer gluten-free breadcrumbs and lactose-free cheese! You are welcome to order our escalopes and cordon bleu at any time.

Nous avons de la farine de panure sans gluten et du fromage sans lactose ! Vous pouvez toujours commander nos escalopes et nos cordon bleus

Beef fillet 250 gr. / Filet de bœuf 250gr. 59.00

Fillet of local pasture-raised beef 250 gr.

Filet de bœuf de pâturage local 250 gr.

Beef patty / Galette de bœuf 25.50 // 29.50

studded with cheese / gravy / buttered hash browns / vegetables

garni de fromage / sauce / pommes de terre rissolées au beurre / légumes

[lactose free](#)

Chicken sweet&sour / poulet aigre-doux 24.50 // 29.50

Swiss chicken nuggets / pineapple / bell peppers / rice

Nuggets de poulet suisses / ananas / poivrons / riz

Homemade Chicken nuggets / Nuggets de poulet suisses

Battered chicken / Tatar sauce 21.50 // 24.50

additionally, mixed salad **or** fries 24.50 // 28.50

Additionally, mixed salad **and** fries 27.00 // 31.00

Poulet pané / sauce tartare 21.50 // 24.50

salade composée **ou** frites également 24.50 // 28.50

salade composée **et** frites en option 27.00 // 31.00

Choose the side dishes

Pasta, French fries, homemade corn croquettes,
hash browns, sweet potato fries, fresh potatoes

Choisissez votre garniture

Pasta, frites, croquettes de maïs maison,
Rösti de pommes de terre, frites de patates douces, pommes de terre fraîches

SALAD / SALADES

Asian Style *

25.00 // 29.00

green leaf salad / glass noodles / breaded chicken strips in panko /

Asian sauce

Salade verte / vermicelles de riz / lanières de poulet panées à la chapelure panko /

sauce asiatique

lactose free

simple Swiss sausage salad with green salad *

16.50

lactose free / glutenfree

garnished with colorful vegetable salads

22.50

Sausage and cheese salad with green salad *

Simple, ungarnished

18.50

Glutenfree

garnished with colorful vegetable salads

24.50

large salad plate with boiled egg *

20.50

grande assiette à salade avec œuf dur *

with sweet potatoe fries

24.50

avec des frites de patates douces

Choice of meat with mixed salad and fruit-melon skewer

Choix de viande avec salade composée et brochette de melon et fruits

Swiss beef fillet

59.00

Filet de bœuf suisse

Cordon Bleu (pork) (du porc)

29.50 // 34.50

Cordon Bleu (veal) (veau)

37.50 // 42.50

breaded pork schnitzel

24.50 // 29.50

escalope de porc panée

breaded veal schnitzel

36.50 // 41.50

escalope de veau panée

beef patty studded with cheese, mustard

25.50 // 29.50

Steak haché garni de fromage et de moutarde

VEGETARIAN / VEGAN

summery grilled vegetables / légumes grillés d'été

26.50 // 31.50

Eggplant / zucchini / tomato / falafel trio / chimichurri sauce

Aubergines / courgettes / tomates / trio de falafels / sauce chimichurri

Vegan / lactose free / gluten free

colorful vegetable plate / assiette de légumes colorée *

Vegi: Vegetables / 2 fried eggs / homemade corn croquettes

28.50 // 32.50

Végétarien : Légumes / 2 œufs au plat / croquettes de maïs maison

Vegan: Vegetables / Sweet potato fries

24.50 // 28.50

Végétalien : Légumes / Frites de patates douces

FISH

Crispy catfish goujons / Croustillants de poisson *

with Sauce Tartar / avec sauce tartare

21.50 // 24.50

with mixed salad **or** French fries / salade mêlée **ou** frites

24.50 // 28.50

with mixed salad **and** French fries / salade mêlée **et** frites

27.00 // 31.00

Pike perch fillet / West Atlantic – Europe

39.50

filet de sander / Atlantique Ouest – Europe

fried fillet / almond butter / vegetables / choice of side dish

Filet frit / beurre d'amandes / légumes / accompagnement au choix