

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Gemischter Salat	13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Nidwaldner Salat	13.50
Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)	
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons Laktosefrei	15.50
- lauwarmen Pilzen und Speck Glutenfrei	16.50
- mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck Glutenfrei/Laktosefrei	19.50
- mit Kalbsleberli Glutenfrei/Laktosefrei	19.50
Winter	18.50
Tatar vom Hirschsalsiz mit Zimtcroustons, Nüssen und buntem Blattsalat	
Lara Clara	26.50
Marinierte Lachswürfel mit original Kaviar, Blinis und Salat	
Tatar	22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	
Ente	19.50
Leberterrinen mit Orangen-Zwiebelconfit und Geflügelheu	
Glutenfrei/Laktosefrei	

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 mit Einlage <small>Glutenfrei</small>	12.50
„Gutes Heu“ Lea`s Heurahmsuppe mit Pilztatar und Dattel-Kokos-Glace <small>Glutenfrei</small>	13.50
Hausgemachte „Klare“- Sachen Rindskraftbrühe mit	
- Leberknödel	14.50
- mit Flädli	10.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli mit Trüffel-Creme und gebratenen Pilzen <small>Vegi</small>	16.50
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken	17.50
Piccata vom Tofu auf rassiger Tomatensauce mit Quarklösschen <small>Glutenfrei</small>	17.50 // 27.50
Ente Gebratene Leber mit Trüffeljus und Apfelrösti <small>Glutenfrei</small>	22.50 // 32.50
Sesam Thuna In schwarzen Sesam gebratenes Thunfischfilet auf Räben-Carpaccio mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	23.50 // 33.50

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art mit Karotten, Broccoli und Kartoffelstock	28.50 // 33.50
Nidwaldner „natur“ Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen (Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!) an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	34.50 // 38.50
Schweinsschnitzel Roggerli-Art Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	24.50 // 28.50
Original «Weltklasse» Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	34.50 // 39.50
Kalbs Geschnetzeltetes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti	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
Schweinefleisch	28.50 // 32.50
Kalbfleisch	34.50 // 39.50

Laktosefrei

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

FLEISCH

Weiderindfilet	59.00
Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	
- Surf and Turf: mit gebratener Riesencrevette	64.50
- A la Küchenchef: mit gebratener Entenleber und Trüffeljus	68.50
<small>Glutenfrei</small>	
Waldtöpfli-Pfändli	51.00
Rindsfiletwürfel in Glühginsauce mit Pilzen und Gemüse	
<small>Glutenfrei</small>	
K&K	37.50
Geschmorte Kalbskopfbäggli an Portweinsauce mit Gemüse	
<small>Glutenfrei/Laktosefrei</small>	
Holzen Wollschwein – dä esch de Hammer!	29.50
Burger im Chili-Maisbun mit Trüffelmayonnaise, karamellisierten Zwiebeln, Nidwaldner Garnitur und Blattsalat dazu Pommes-frites	
Pouletgeschnetzeltes «Braumeister-Art»	29.50
(mit Bier, Weisswein und Orangensaft abgelöscht; Durchsetzt mit Peperoni und Essiggurken; Abgerundet mit Sauerrahm begleitet mit Gemüsereis)	

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes-frites, hausgemachte Maiskroketten,
Roggerli Knusperrösti, Trockenreis, Kernser Teigwaren, Kartoffelstock

FISCH

Meerestrio	49.00
Riesen-Crevetten, Thunfisch im Sesammantel und St. Pierre an Safransauce, buntes Gemüse und Beilage nach Wahl	
Glutenfrei	
Wels – hausgemachte Roggerli-Knusperli	
- mit Sauce Tartar	21.50 // 24.50
- mit gemischtem Salat oder Pommes-frites	24.50 // 28.50
Glutenfrei	
Gebratenes Filet vom St. Pierre mit Buttermandeln, Gemüse und Trockenreis	39.50
Glutenfrei	
Seezunge ca. 400-500 gr (Wird am Tisch filetiert)	52.00
Ganze Seezunge gebraten serviert mit buntem Gemüseallerlei, Zitronenschnitt, Mandelbutter und Beilage nach Wahl	
Glutenfrei	

VEGETARISCH/VEGAN

Steinpilzravioli mit Trüffelcreme und gebratenen Pilzen	25.50 // 29.50
Vegi	
Ceres	26.50
Goldhirsebratling an Paprikasauce mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	
Vegi/Glutenfrei	
Knusprige Butterrösti überbacken mit Pilzen und Bergkäse dazu Broccoli	26.50
Vegi/Glutenfrei	
Jack-Blatt	28.50
Gebackene Reisblätter gefüllt mit Chilimayonaise, Jackfruit und Gemüse	
Vegan/Glutenfrei	
Schwarze Linsen	24.50 // 28.50
Linsen-Gemüseragout mit Falafel im Kräuterris	
Vegan/Glutenfrei/Laktosefrei	