

STARTER / ENTRÉE

Grüner Salat	Fr. 10.50
Green salad with sprouts and house dressing	
Salade verte avec germes et dressing maison	
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Mixed salad with sprouts and house dressing	
Salade mêlée avec germes et dressing maison	
Nidwaldner Salat	Fr. 13.50
Green salad garnished with bacon, apple and nuts	
salade verte garnie de bacon, de pomme et de noix	
Lambs`lettuce salad with honey balcamic dressing/ Salade de mâché avec vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique	
- egg, mixed grapes, cherry tomatos and bread croutons	Fr. 15.50
oeuf, lard, raisins mélangés, tomates cerises et croûtons de pain	
- fried mushrooms and bacon	Fr. 16.50
avec champignons sautés et lard	
- with all of it: egg, mixed grapes, bread croutons, mushrooms and bacon	Fr. 19.50
avec tout : oeuf, raisins mélangés, crouton de pain, champignons et bacon	
- Falafel and mushrooms (Vegan)	Fr. 16.50
Falafel et champignons	
Wilder Roggerli	Fr. 18.50
Green salad with wild ham, lentil salad and mushrooms	
Salade de feuilles avec lanières de jambon sauvage, salade de lentilles et champignons frits	
Dagobert Duck	Fr. 16.50
Smoked duck-breast with pumpkin carpaccio, marinated mushrooms, chesnuts and leaf salad	
Magret de canard sauvage fumé avec carpaccio de potiron, champignons marinés, châtaignes et salade verte	
Carpaccio from deer / de cerf	Fr. 19.50
With pumpkin cubes, sbrinz cheese and lambs lettuce salad	
aux cubes de potiron, Sbrinz et une salade de mâche	
Beef tatar / Tartare de boeuf	Fr. 22.50 // 32.50
Beef tartar mild to spicy mixed pickles, butter and toast	
Tartare de bœuf doux à fort, pickles mélangés, beurre et toast	

SOUP / SOUPE

Latte Macchiato Fr. 13.50

Pumpkin ginger soup with pumpkin pesto

Soupe crémeuse de potiron et au gingembre avec pesto de potiron

Wald-Purzel Fr. 14.50

Forest mushroom cream soup with chanterelle tartare and dates icecream

Velouté de champignons des bois avec tartare de girolles et glace aux dattes

Homemade beef broth / Bouillon de bœuf maison Fr. 14.50

- liver dumpling / quenelles de foie

- Truffle-Raviolis / raviolis aux truffes

WARM STARTER / ENTRÉE CHAUDE

Sesame tuna / Thon aux sésame Fr. 23.50 // 33.50

In sesame-roasted tuna with vegetable carpaccio and truffle mayonnaise

Filet de thon rôti au sésame avec carpaccio de légumes et mayonnaise à la truffe

Ente / Duck / Canard Fr. 22.50 // 36.50

fried duck liver on gravy with stripes of raw ham, apple rings and Wantan NW-Style

Foie gras de canard poêlé sur jus de viande, goujons de jambon e 't wantan

Herbst im Blätterteig Fr. 16.50

Puff pastry filled with mushrooms, chestnuts, pumpkin and creamy mushroom-oat sauce

pâte feuilletée farcie aux champignons, châtaignes, potiron et sauce crémeuse aux champignons et à l'avoine

Steinpilzravioli Fr. 16.50

Ravioli with truffle cream and chanterelles

Ravioli avec crème de truffe et chanterelles

GAME / GIBIER

Der Klassiker

Fr. 37.00 / 42.00

Sliced venison with juniper cream sauce and grapes

Émincé de chevreuil à la sauce au genévrier avec des raisins

Das Gejagte

Fr. 39.00 // 44.00

Venison escalope with juniper cream sauce and mushrooms

Escalope de chevreuil avec à la sauce au genièvre et champignons

Bambi

Fr. 49.00 // 54.00

Medallions of venison with port wine sauce

Médailillon de chevreuil avec sauce au porto

Harry Hirsch

Fr. 28.50 // 38.50

SalTIMOCCA with cinnamon jus

SalTIMOCCA de cerf avec jus à la cannelle

Liebes Wildduo

Fr. 42.00

Braised venison shank and venison salTIMOCCA with cinnamon jus

Jarret de chevreuil braisé et salTIMOCCA de chevreuil au jus de cannelle

Willy-Wild

Fr. 29.50 // 33.50

Pork escalope crispy breaded, filled with venison farce,
deer ham, truffle and mountain cheese

Escalope de porc panés croustillants, farci avec une farce de chasse,
jambon de cerf et fromage à la truffe et de la montagne

Auf der Jagd

Fr. 28.50

Hack-patties of venison with port wine sauce

Boulettes de gibier sauce au porto

Pfeffer

Fr. 29.50 // 36.50

Beef ragout garnished with bacon, onion and mushrooms

Ragoût de bœuf garni de bacon, oignon et champignons

We serve the following side dishes with the game menus

Butter spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,
with wine pear filled with cranberries

Nous servons les accompagnements suivant avec les plats de gibier

spätzli au beurre, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons
poire au vin blanc fourré aux arielles rouges

ROGGERLI CLASSIC

Suure Mocke Fr. 28.50 // 33.50

Beef ragout marinated with red wine and red vinegar served
with carrots, broccoli and butter spätzli

Ragoût de boeuf marine au vin rouge et vinaigre de vin rouge servi
avec carottes, brocoli et spätzli au beurre

Nidwaldner "natur" Fr. 24.50 // 28.50

Pork escalope with bacon, apples and nuts with cream sauce,
served with hash brown potatoes

Escalope de porc avec lard, pommes et noix avec sauce à la crème
servi avec rösti de pommes de terre

Kalbsleberli Fr. 34.50 // 38.50

Roasted and sliced calf's liver with onions and parsley on madeira jus
and hash brown potatoes

Foie de veau rôti et émincé aux oignons et persil avec jus de madère
et rösti de pommes de terre

Schweinsschnitzel Roggerli-Art Fr. 24.50 // 29.50

Breaded pork escalope with vegetables and side dish of your choice

Escalope de porc panée avec légumes et garniture au choix

Original Wiener Schnitzel Fr. 36.50 // 41.50

Breaded veal escalope with vegetables and side dish of your choice

Escalope de veau panée avec légumes et garniture au choix

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 34.50 // 38.50

With mushrooms, herbs and side dish of your choice

Avec champignons, herbes et garniture au choix

Weiderind Filet 250 gr. / Filet de bœuf 250gr. Fr. 59.00

with homemade herb butter, autumn vegetables and side dish of your choice

avec beurre aux herbes maison, légumes d'automne et garniture au choix

Cordon Bleu from veal / de veau Fr. 37.50 // 42.50

Escalope stuffed with ham and mountain cheese served with vegetables
and side dish of your choice

Escalope farcie au jambon et au fromage de montagne, servies avec des légumes
et garniture au choix

corn croquette / rice – riz / special Roggerli hash brown potatoes / french fries / pasta
croquettes de maïs / riz / spécial Roggerli rösti au pomme de terre / frites / pâtes

VEGETARIAN

Käsespätzli

Fr. 25.50

Homemade spätzli with mountain cheese, roasted onions and apple puree

Spätzli maison avec fromage de montagne, oignons rôtis et compote de pommes

Herbst Komplet

Fr. 29.50

Bread filled with mushroom ragout, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,
with wine pear filled with cranberries and Butter spätzli

Pain fourrée au ragoût de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, poire au
vin blanc fourré aux arielles rouges et Spätzli au beurre

Herbst im Blätterteig

Fr. 28.50

Puff pastry filled with mushrooms, chestnuts,
pumpkin and creamy mushroom-oat sauce and Spätzli

pâte feuilletée farcie aux champignons, châtaignes, potiron et sauce crémeuse aux
champignons et à l'avoine avec spätzli au beurre

Steinpilzravioli

Fr. 25.50 // 29.50

Ravioli with truffle cream and chanterelles

Ravioli avec crème de truffe et chanterelles

VEGAN

Veganer Gemüseteller

Fr. 22.50 // 26.50

Red Cabbage, Chestnuts, carrots, cauliflower, broccoli,
white wine pears with cranberry jam and falafel

Chou rouge, châtaignes, carottes, chou-fleur, brocoli, vin blanc,
poires avec confiture de canneberges et falafel

Chiabatta Violetta

Fr. 28.50

Filled with beetroot mushroom patty, served with vegan grated cheese, mayonnaise,
lamb's lettuce and French fries

Garnie de boulette on betteraves et champignons, servie avec du fromage râpé végétalien,
de la mayonnaise, de la mâche et des frites

FISH / POISSON

Crevetten / Giant prawns / Crevette géantes

Fr. 34.50 // 39.50

fried in garlic-herb butter with vegetables and side dish of your choice

rôtie au beurre d'ail et fin herbes avec légumes et garniture au choix

Zanderfilet – Fish/Poisson

Fr. 39.50

Roasted fillet with butter and almonds, vegetables and side dish of your choice

Filet rôti avec beurre et amandes, légumes et garniture au choix

Roggerli water // Eau Roggerli

Our still water is filtered and cooled by the dispensing system

Notre eau plate est filtrée et refroidie par le débit de boissons

3 dl Fr. 1.90

5 dl Fr. 2.90

1 Liter Fr. 5.00