

ENTRÉES

Salade verte 10.50

Salades vertes variées, pousses et sauce maison

Sans gluten/sans lactose, sauce italienne

Salade nidwaldienne 13.50

Salade verte garnie de lard, pommes et noix

(Garniture préparée à l'avance – aucune modification possible !)

Sans gluten/sans lactose, sauce italienne

Mâche marinée, vinaigrette miel-balsamique

- Œuf et croûtons 16.50

- tièdes champignons et lard 17.50

- avec oignons et ail poêlés chanterelles 17.50

- avec tout : œuf, champignons, lard & croûtons 19.50

Sans lactose/sans gluten sans croûtons

Roggerli sauvage 16.50

Bouquet de salade verte avec pâté de cerf

Sans lactose

Dagobert Duck 18.50

Magret de canard fumé, vinaigrette aux aïrelles, salade verte

Sans gluten/sans lactose

Carpaccio de cerf 19.50

avec courge et mâche

Sans gluten/sans lactose

Tartare 22.50 // 32.50

Tartare, doux à très épicé, légumes au vinaigre et toast

Tartare de bœuf classique au cognac, whisky ou calvados

Sans gluten sans toast/sans lactose

**Selle de chevreuil sur réservation pour 2 personnes,
CHF 64.00 par personne**

SOUPEs

Légumes d'automne 13.50
Velouté de courge, graines de courge et huile

Sans gluten

Wald-Purzel 14.50
Velouté de champignons, tartare de chanterelles et glace aux dattes

Sans gluten

Bouillon maison « clair » 12.50
Consommé de bœuf, œuf de caille, brunoise & bâtonnet feuilleté

Sans gluten sans pâte feuilletée/sans lactose

ENTRÉES CHAUDES

Thon au sésame 24.50 // 34.50
Filet de thon poêlé au sésame noir et blanc
avec salade de courge et mayonnaise maison à la truffe

Sans gluten/sans lactose sans mayonnaise à la truffe

Canard 22.50
Foie de canard poêlé, sauce brune, paille de jambon cru de gibier,
pommes Mirza et rösti de pommes

Sans lactose/sans gluten

Raviolis aux cèpes 18.50
avec crème à la truffe et chanterelles poêlées

GAME

Le classique Émincé de chevreuil, sauce crème au genièvre et raisins Sans gluten/sans lactose, uniquement sauce brune	38.00 // 43.00
Le chassé Escalope de chevreuil, sauce crème au genièvre et champignons Sans gluten/sans lactose, uniquement sauce brune	39.00 // 44.00
Bambi Médaillon de chevreuil du filet, sauce au porto Sans gluten/sans lactose	49.00 // 54.00
Harry Hirsch Poivre de cerf avec sa propre sauce	32.00 // 37.00
Duo de gibier amoureux Jarret de chevreuil braisé et boulettes, jus à la cannelle Sans gluten	39.00
Willy-Wild (env. 280 g) Cordon Bleu de cerf pané au panko farci au fromage de montagne, jambon cru de gibier et champignons Sans lactose/sans gluten sur commande	33.50
À la chasse Boulettes de gibier, sauce au porto Sans lactose	28.50
Canard ou duo Foie de canard poêlé, jambon cru de gibier, pomme Mirza et rösti Sans lactose/sans gluten	39.50

Nos plats de gibier sont servis avec garnitures d'automne et spätzli au beurre
(chou rouge, marrons, choux de Bruxelles, airelles, poire & ou pomme)

Sans lactose et sans gluten sans spätzli

CLASSIQUES ROGGERLI

Nidwaldien « nature »	24.50 // 28.50
Escalope de porc nidwaldien, lard, pommes et noix (Garniture préparée à l'avance – aucune modification possible !) avec sauce à la crème et rösti croustillant au beurre <i>Sans gluten/sans lactose avec sauce brune</i>	
Foie de veau émincé	34.50 // 38.50
Foie de veau poêlé aux oignons et au persil avec jus au madère et rösti au beurre <i>Sans gluten/sans lactose</i>	
Escalope de porc façon Roggerli	24.50 // 29.50
Escalope de porc panée, poêlée au beurre avec légumes variés et accompagnement au choix <i>Sans lactose/sans gluten sur commande</i>	
Original Wiener Schnitzel	36.50 // 41.50
Escalope de veau panée, confiture d'airelles avec légumes variés et accompagnement au choix <i>Sans lactose/sans gluten sur commande</i>	
Émincé de veau à la zurichoise	34.50 // 38.50
avec sauce crème aux champignons, herbes et rösti au beurre <i>Sans gluten/sans lactose avec sauce brune</i>	
Filet de bœuf de pâturage	59.00
Filet (220 g) de bœuf de pâturage local avec beurre aux herbes et légumes d'automne	
Rossini : foie de canard poêlé et jus à la truffe	68.50
<i>Sans gluten/sans lactose sans beurre aux herbes</i>	
Cordon Bleu de veau	ca. 180 gr // 280 gr
Cordon Bleu de veau farci au jambon et fromage de montagne	39.50 // 44.50
servi avec légumes de saison et accompagnement au choix <i>Sans lactose/sans gluten sur commande</i>	

Choisissez parmi les accompagnements suivants :
Frites, spätzli au beurre, croquettes de maïs maison, rösti
croustillant Roggerli, riz ou pâtes

VÉGÉTARIEN

Spätzli au fromage	22.50
Spätzli au beurre maison, fromage de montagne, oignons frits, compote de pommes	
« Automne complet »	29.50
Tartelette aux champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons légumes, pomme Mirza & poire, confiture d'airelles et spätzli au beurre	
Citation d'Enrico : la pomme de terre rend bête et fidèle	26.50
Rösti au beurre, champignons variés, fromage de montagne et œuf au plat	
Sans gluten/sans lactose	
Raviolis aux cèpes	25.50 // 29.50
avec crème à la truffe et chanterelles poêlées	

VÉGANE

Assiette de légumes végane	28.50
Chou rouge, marrons, carottes, chou-fleur, brocoli, poire & pomme, confiture d'airelles et falafel	
Sans gluten/sans lactose	
Cordon Bleu de blette	33.50
Farci au houmous de betterave, fromage végane et jackfruit	
Sans gluten/sans lactose	

POISSON

Crevettes

34.50 // 39.50

Gambas marinées à l'huile d'herbes et d'ail avec assortiment de légumes et accompagnement au choix

Sans gluten

Silure

Beignets de silure maison avec sauce tartare avec salade d'automne variée ou frites

21.50 // 24.50

24.50 // 28.50

Filet de sandre

39.50

Filet poêlé au beurre d'amande, légumes variés et accompagnement au choix

Sans gluten

Eau du robinet Roggerli

Notre eau plate est filtrée et refroidie par l'installation de tirage !

Nous facturons les frais suivants :

3dl Fr. 1.90 5dl Fr. 2.90 1Lt Fr. 5.00