

STARTER / ENTRÉE

Green salad / Salade vert Fr. 10.50

Colorful leaf salads with sprouts and house dressing
Salade verte multicolore avec pousses et vinaigrette maison

Mixed salad / Salade mêlée Fr. 13.50

Marinated salads with salad bouquet, sprouts and house dressing
Salades marinées avec bouquet de salade, pousses et vinaigrette maison

Parmesan cups / Pâte feuilletée Fr. 17.50

Parmesan biscuits filled with asparagus cream served with fresh green asparagus salad and yellow beetroot
Biscuits au parmesan, fourrés de mousse d'asperges accompagnés d'une salade d'asperges vertes et de betteraves jaunes fraîches

Beef tatar / Tatare de boeuf Fr. 22.50 // 32.50

Classic beef tartare, mild to hot with toast, butter and pickled vegetables

Tartare de bœuf classique doux à fort avec toast, beurre et légumes au vinaigre

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

Tuna fillet fried in sesame seeds with truffle mayonnaise and green asparagus salad

Filet de thon rôti au sésame avec mayonnaise à la truffe et salade d'asperges vertes

Ravioli with porcini mushrooms / Ravioli aux cèpes Fr. 15.50

With truffle cream and sautéed mushrooms
Avec crème de truffe et champignons sautés

[Vegetarian / végétarien](#)

SOUP / SOUPE

Cream of asparagus soup / Soupe à la crème d'asperges Fr. 13.50

Cream of asparagus soup with asparagus pieces
Soupe à la crème d'asperges avec morceaux d'asperges

[Gluten free / sans gluten](#)

Homemade beef broth / Bouillon de force de bœuf fait maison

- with liver dumplings / avec quenelles de foie [Gluten free / sans gluten](#) Fr. 14.50

- with homemade crepes / avec crêpes faits maison Fr. 10.50

ASPARAGUS / ASPERGES

Fresh white asparagus with new potatoes and hollandaise sauce

Please choose from several variations:

Asperges blanches fraîches avec des pommes de terre nouvelles et de la sauce hollandaise

Veillez choisir parmi diverses variations :

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

Fillet of local pasture-raised beef 250 gr.

Filet de bœuf de pâturage local 250 gr.

Swiss chicken breast roulade / Roulade de poitrine de poulet suisse Fr. 32.50

Stuffed with asparagus, raw ham and mozzarella

Farcie aux asperges, jambon cru et mozzarella

Fried salmon fillet / Filet de saumon poêlé Fr. 29.50

Fried St. Pierre / Saint pierre poêlé Fr. 39.50

Fried fillet with almond butter

Filet poêlé au beurre d'amande

Fried king prawns / Crevettes géantes poêlées Fr. 33.50 //
39.50



Catfish - homemade crispies / Silure - croustillant fait maison

Natural with tartar sauce / nature avec sauce tatar

Fr. 21.50 // 24.50

With mixed salad or French fries / avec salade mêlée ou frites

Fr. 24.50 // 28.50

ROGGERLI CLASSIC

Pork escalope Roggerli style / Escalope de porc Roggerli style Breaded pork escalope with vegetables and side dish of your choice Escalope de porc panée avec légumes et garniture au choix	Fr. 24.50 // 28.50
Suure Mocke Beef ragout marinated with red wine and red vinegar served with broccoli and new potatoes Ragoût de boeuf marine au vin rouge et vinaigre de vin rouge servi avec broccoli et pommes de terre nouvelles	Fr. 28.50 // 33.50
Nidwaldner "Natur" Pork escalope of Nidwalden with bacon, apples and nuts with in a cream sauce and side dish of your choice Escalope de porc de Nidwald avec lard, pommes et noix à la sauce à la crème et garniture au choix	Fr. 24.50 // 28.50
Calf's liver / Foie de veau 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	Fr. 34.50 // 38.50
Veal escalope vienna style / Escalope de veau à la viennoise Breaded veal escalope with vegetables and side dish of your choice Escalope de veau panée avec légumes et garniture au choix	Fr. 34.50 // 39.50
Sliced veal / Emincé de veau With fresh mushrooms and buttered rösti Avec champignons frais et rösti au beurre	Fr. 34.50 // 38.50
Cordon Bleu <i>lactose-free / sans lactose</i> 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	180 gr. // 280 gr.
From pork / de porc	Fr. 28.50 // 32.50
From veal / de veau	Fr. 34.50 // 39.50

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.

Choice of side dishes

French fries / homemade corn croquettes / potato rösti / fresh potatoes / pasta

Choisissez votre garniture

Frites / croquettes de maïs maison / rösti de pommes de terre /
/ pommes de terre fraîches / pâtes

VEGETARIAN / VEGAN

Aspargagus rösti au gratin / Rösti d`asperges gratiné

Fr. 26.50

Rösti with asparagus and hollandaise au gratin

Rösti gratiné aux asperges et à la sauce hollandaise

Porcini mushroom ravioli / Ravioli aux cèpes

Fr. 24.50 // 29.50

With truffle cream and fried mushrooms

Avec crème de truffes et champignons sautés

Vegan pastry / Pâtisserie végétalienne

Fr. 28.50

Filled with plant-based chicken, asparagus and oat ragout and broccoli

Farci de poulet-végétal, ragoût d'asperges et d'avoine et brocoli

Roggerli tap water / Eau du robinet Roggerli

Our still water is filtered and cooled by the dispensing system!

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

3dl Fr. 1.90

5dl Fr. 2.90

1Liter Fr. 5.00