

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	Fr. 10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	
Nidwaldner Salat	Fr. 13.50
Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen <i>(Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)</i>	
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons	Fr. 15.50
- lauwarmen Pilzen und Speck	Fr. 16.50
- mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck	Fr. 19.50
- Hirschsalsiz	Fr. 16.50
- mit Falafel	Fr. 14.50
Tatar	Fr. 22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	

Suppen & Warme Vorspeisen

Latte Macchiato	Fr. 12.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
Hausgemachte „Klare“- Sachen	
Rindskraftbrühe mit	
- Leberknödel	Fr. 14.50
- Maultaschen a la Küchenchef <i>(Glutenfrei)</i>	Fr. 14.50
Sesam Thuna	Fr. 23.50 // 33.50
In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet auf Gemüsecarpaccio und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	
Von der Geiss	Fr. 17.50 // 27.50
Gebackener Ziegenkäse mit Oliven-Chilisauce und Nüsslisalat	
Steinpilzravioli	Fr. 16.50
mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli	

WILD

Der Klassiker Fr. 37.00 // 42.00
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben

Das Gejagte Fr. 39.00 // 44.00
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen

Willy-Wild (ca. 180g / 280g) Fr. 29.50 // 33.50
Mit Knusperpanade paniertes Schweins-Cordon-Bleu
gefüllt mit Wildrohschinken, Wildfarce, Trüffel- und Bergkäse
(Glutenfrei und Laktosefrei möglich)

Auf der Jagd Fr. 28.50
Wildhacktätschli mit Portweinsauce

Pfeffer (kein klassischer Wild-Pfeffer!) Fr. 29.50 // 36.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer garniert mit Speck, Zwiebel und Pilzen

Zu den Wildgerichten servieren wir herbstliche Beilagen und Butterspätzli
(Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Weissweimbirne)



ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli	Fr. 28.50 // 33.50
Nidwaldner „natur“ Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen <i>(Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)</i> an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	Fr. 24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	Fr. 34.50 // 38.50
Schweinsschnitzel Roggerli-Art Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	Fr. 24.50 // 28.50
Original Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	Fr. 34.50 // 39.50
Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti	Fr. 34.50 // 38.50
Weiderindfilet Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	Fr. 59.00
- Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette	Fr. 64.50
Kalbs Cordon Bleu Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	ca. 180 gr // 280 gr Fr. 34.50 // 39.50

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

VEGETARISCH

Käsespätzli Fr. 26.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln,
Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

“Herbst Komplet“ Fr. 28.50
Mit Pilzragout gefüllte Brottasse, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
Gemüse, Weissweibirne mit Preiselbeerkonfi und Butterspätzli

Steinpilzravioli Fr. 25.50 // 29.50
mit Trüffelcreme und frischen Eierschwämmli

VEGAN

Chiabatta Violetta Fr. 28.50
Gefüllt mit Linsen-Pankotätschli, Baby-bell, Mayonnaise
und Nüsslisalat dazu Pommes-frites

FISCH

St. Pierre Fr. 39.50
Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und
Beilage nach Wahl

Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!
Als Unkostenbeitrag berechnen wir folgendes:

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