

STARTER / ENTRÉE

Green salad / Salade vert

10.50

Colourful leaf salads with sprouts and house dressing

Salades vertes avec pousses et vinaigrette maison

[glutenfree](#) / [lactofree by italien dressing](#)

Mixed salad / Salade mixte

13.50

Marinated salads with salad bouquet, sprouts and house dressing

Salades marinées avec bouquet de salade, pousses et vinaigrette maison

[glutenfree](#) / [lactofree](#)

Nidwaldner salad

13.50 // 26.50

Green salad garnished with bacon, apples and nuts

Salade verte garnie de lard, de pommes et de noix

Main Size : + 4 homemade corn croquettes

Portion du plat principal : + 4 croquettes de maïs

[glutenfree](#) / [lactofree by italien dressing](#)

Salad « Enrico »

17.50 // 27.50

Green salad / Melon / Cucumber / Feta cheese /

Shallots / Bell peppers / Pomegranate seeds / Raspberry dressing

Salade verte / Melon / Concombre / Feta / Échalotes /

Poivrons / Graines de grenade / Vinaigrette aux framboises

[glutenfree](#)

Beef tatar / Tatare de bœuf

22.50 // 32.50

Beef tartare, mild to extra spicy / toast / butter / pickled vegetables

Tartare de bœuf, doux à très épicé / toast / beurre / légumes marinés

[glutenfree without toast](#) / [lactosefree](#)

Tatar – Trio / Trio tatar

24.50 // 34.50

Beef / smoked salmon / vegetables / toast / butter

Bœuf / saumon fumé / légumes / pain grillé / beurre

Gin Tonic

19.50 // 29.50

Cured gin salmon / wasabi mayonnaise /

Japanese seaweed salad / glass of Brookmans gin & tonic / toast / butter

Saumon mariné au gin / mayonnaise au wasabi /

salade d'algues japonaises / verre de gin tonic Brookmans / toast / beurre

[glutenfree without toast](#)

Crevetten-cocktail / Cocktail de crevettes

18.50 // 28.50

Prawn served with pineapple and cocktail sauce

servi avec de l'ananas et de la sauce cocktail

glutenfree without toast

melon duet / duo de melons

19.50 // 29.50

two kinds of melon slices / one fried prawn / raw ham

deux sortes de tranches de melon / gamba frites / jambon cru

glutenfree / lactosefree

WARM STARTER / ENTRÉE CHAUDE

Sesame tuna with truffle mayo / Thuna au sésame

24.50 // 34.50

fried in sesame seeds with vegetable tartar & glass noodle salad

Filet de thon mi-cuit au sésame / tartar de légumes et salade de vermicelles de verre,

mayonnaise a la truffe

Vegan: Vegetables / Sweet potato fries

Goat cheese / Chèvre

17.50 // 27.50

Goat's cream cheese, honey-chilli sauce, salad bouquet

Fromage de chèvre frais, miel-chili sauce, bouquet de salade

gluten free / lactose free

crispy crispy /croustillant croustillant

17.50 // 27.50

breaded prawns on glass noodle salad with dip

Crevettes panées sur salade de vermicelles de riz avec sauce

lactose free

SOUP / SOUPE

Home made beef broth / Bouillon de bœuf fait maison 10.50

with egg yolk

avec du jaune d'œuf

gluten free / lactose free

Gazpacho (cold soup) / (soupe froide) 15.50

pepperoni, cucumber, and tomato soup / toast / vegetable tartare

Soupe au pepperoni, concombre et tomate / toast / tartare de légumes

gluten free without toast / lactose free

Cream of lime soup / Velouté de citron vert 14.50

on pineapple tartare with lemon buttermilk ice cream

tartare d'ananas avec glace au babeurre citronné

gluten free

FISH / POISSON

Crispy catfish goujons / Croustillants de poisson

with Sauce Tartar / avec sauce tartare

21.50 // 24.50

with mixed salad **or** French fries / salade mêlée **ou** frites

24.50 // 28.50

with mixed salad **and** French fries / salade mêlée **et** frites

27.00 // 31.00

Pike perch fillet / West Atlantic - Europe

filet de sander / Atlantique Ouest – Europe

39.50

fried fillet / almond butter / vegetables / choice of side dish

Filet frit / beurre d'amandes / légumes / accompagnement au choix

Crustaceans / Crustacés

34.50 // 39.50

Fried king prawns / liquid spicy garlic herb butter /

colorful vegetables / choice of side dish

Grosses crevettes frites / beurre liquide épicé à l'ail et aux herbes /

légumes colorés / accompagnement au choix

gluten free

VEGETARIAN / VEGAN

summery grilled vegetables / légumes grillés d'été

Fr. 26.50 // 31.50

Eggplant / zucchini / tomato / falafel trio / chimichurri sauce

Aubergines / courgettes / tomates / trio de falafels / sauce chimichurri

Vegan / lactose free / gluten free

colorful vegetable plate / assiette de légumes colorée

Vegi: Vegetables / 2 fried eggs / homemade corn croquettes

Fr. 28.50 // 32.50

Végétarien : Légumes / 2 œufs au plat / croquettes de maïs maison

Vegan: Vegetables / Sweet potato fries

Fr. 24.50 // 28.50

Végétalien : Légumes / Frites de patates douces

Veggie rösti, au gratin / Rösti végétarien, au gratin

Fr. 28.50

Rösti / Vegetables / Cheese

Rösti / Légumes / Fromage

Lactose free / gluten free

Pasta

Fr. 17.50 // 22.50

Kernser Tagliatelle Aglio-Olio-Peperoncini

Kernser Tagliatelles Aglio-Olio-Peperoncini

Lactose free

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 1 Liter Fr. 5.00

Pork escalope / Escalope de porc

24.50 // 29.50

Breaded pork escalope fried in butter with colorful vegetables and a side dish of your choice

Escalope de porc panée, rôtie au beurre, accompagnée de légumes variés et d'une garniture au choix

[lactose free](#)

Nidwaldner "Natur"

24.50 // 28.50

Pork escalope of Nidwalden with bacon, apples and nuts in a cream sauce and side dish of your choice

Escalope de porc de Nidwald avec lard, pommes et noix sauce à la crème et garniture au choix

[gluten free](#)

Calf's liver / Foie de veau

34.50 // 38.50

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

[gluten free](#) / [lactose free](#)

Veal escalope vienna style / Escalope de veau à la viennoise

36.50 // 41.50

Breaded veal escalope with cranberry compote served with a variety of vegetables and a side dish of your choice

Escalope de veau panée avec compote d'airelles, légumes variés et garniture au choix

[lactose free](#)

Sliced veal / Emincé de veau

34.50 // 38.50

With fresh mushrooms and butter rösti

Avec champignons frais et rösti au beurre

[gluten free](#)

Cordon Bleu**180 gr. // 280 gr.**

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

[lactose free](#)

From pork / de porc

29.50 // 34.50

From Veal / de veau

37.50 // 42.50

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

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

Fillet of local pasture-raised beef 250 gr.

Filet de bœuf de pâturage local 250 gr.

As surf and turf additionally with fried giant prawn

64.50

En version Surf and Turf, avec une crevette géante rôtie

Duck a la Orange / Canard à l'Orange**42.50**

Duck breast with orange sauce / grilled vegetables, side dish of your choice

Magret de canard sauce à l'orange / légumes grillés, accompagnement au choix

[gluten free / lactose free](#)

Meat trio in chimichurri sauce / Trio de viandes à la sauce chimichurri**49.50**

pork cutlets / beef entrecote / boneless chicken leg / vegetables

side dish of your choice

Côtelettes de porc / Entrecôte de bœuf / Cuisse de poulet désossée / Légumes

Accompagnement au choix

[gluten free / lactose free](#)

Beef patty / Galette de bœuf**25.50 // 29.50**

studded with cheese / gravy / buttered hash browns / vegetables

garni de fromage / sauce / pommes de terre rissolées au beurre / légumes

[lactose free](#)

Pasta with chicken / pâtes avec des lanières de blanc de poulet 25.50 // 29.50

Kernser Tagliatelle Aglio-Olio-Peperoncini / sliced chicken breast

Kernser Tagliatelles Aglio-Olio-Peperoncini / lanières de poitrine de poulet

[lactose free](#)

Burger a la Chef / hamburger 29.50

Chili corn bun / Mangalica pork / truffle mayo / caramelized onions /
lettuce / sweet potato fries

Pain au maïs et au piment / porc Mangalica / mayonnaise à la truffe /
oignons caramélisés / laitue / frites de patates douces

Chicken sweet&sour / poulet aigre-doux 24.50 // 29.50

Swiss chicken nuggets / pineapple / bell peppers / rice

Nuggets de poulet suisses / ananas / poivrons / riz

Homemade Chicken nuggets / Nuggets de poulet suisses

Battered chicken / Tatar sauce 21.50 // 24.50

additionally, mixed salad **or** fries 24.50 // 28.50

Additionally, mixed salad **and** fries 27.00 // 31.00

Poulet pané / sauce tartare 21.50 // 24.50

salade composée **ou** frites également 24.50 // 28.50

salade composée **et** frites en option 27.00 // 31.00

Choose the side dishes

French fries / corn croquettes / special Roggerli potato rösti /
/ fresh potatoes / pasta / rice

Choisissez votre garniture

Frites / croquettes de maïs / röstis de pommes de terre Roggerli spéciales /
/ pommes de terre fraîches / pâtes / riz

SALAD / SALADES

Asian Style 25.00 // 29.00

green leaf salad / glass noodles / breaded chicken strips in panko /

Asian sauce

Salade verte / vermicelles de riz / lanières de poulet panées à la chapelure panko /

sauce asiatique

lactose free

simple Swiss sausage salad with green salad 16.50

lactose free / glutenfree

garnished with colorful vegetable salads 22.50

Sausage and cheese salad

Simple with green salad 18.50

Glutenfree

garnished with colorful vegetable salads 24.50

large salad plate with boiled egg 20.50

grande assiette à salade avec œuf dur

with sweet potatoes fries 24.50

avec des frites de patates douces

Choice of meat with mixed salad and fruit-melon skewer

Choix de viande avec salade composée et brochette de melon et fruits

Swiss beef fillet 59.00

Filet de bœuf suisse

Cordon Bleu (pork) (du porc) 29.50 // 34.50

Cordon Bleu (veal) (veau) 37.50 // 42.50

breaded pork schnitzel 24.50 // 29.50

escalope de porc panée

breaded veal schnitzel 36.50 // 41.50

escalope de veau panée

beef patty studded with cheese, mustard 25.50 // 29.50

Steak haché garni de fromage et de moutarde