

STARTERS

- Green-leaf salad / Salade verte** Fr. 10.50
Colorful leaf salads with sprouts and house dressing
Salades vertes avec pousses et vinaigrette maison
- Mixed salad / Salade mixte** Fr. 13.50
Marinated salads with salad bouquet, sprouts and house dressing
Salades marinées avec bouquet de salade, pousses et vinaigrette maison
- Parmesan cookies / Biscuits au parmesan** Fr. 17.50
Parmesan cheese cookies, filled with asparagus foam served with fresh green asparagus salad and yellow beetroot
Biscuits au parmesan, fourrés à la mousse d'asperges, servis avec une salade d'asperges vertes fraîches et de betteraves jaunes
- Tartare** Fr. 22.50 // 32.50
Classic beef tartare, mild to spicy with toast, butter and pickled vegetables
Tartare de bœuf classique doux à fort avec toast, beurre et légumes au vinaigre
- Asparagus duet / Duo d'asperges**
Fresh green and white asparagus with hollandaise sauce Fr. 16.50 // 26.50
Additionally with Nidwalden raw ham Fr. 18.50 // 28.50
(We also serve fresh potatoes with the main course)
Asperges vertes et blanches fraîches avec sauce hollandaise
En plus avec du jambon cru de Nidwald
(Pour le plat principal, nous servons encore des pommes de terre fraîches)
- Boletus ravioli / Raviolis aux bolets** Fr. 15.50 Fr. 24.50 // 29.50
With truffle cream and fried mushrooms
Avec crème de truffes et champignons sautés
- Asparagus cream-soup / Soupe à la crème d'asperges** Fr. 13.50

FISH/POISSON

- Catfish - homemade Roggerli-Fish crispies / Silure - croustillant de roggerli fait maison**
- Natural with tartar sauce / nature avec sauce tartare Fr. 21.50 // 24.50
 - With mixed salad or French fries / avec salade mêlée ou frites Fr. 24.50 // 28.50

ROGGERLI CLASSICS/LES CLASSIQUES DU ROGGERLI

Swiss-chicken roulade / Roulade de poulet à la suisse	Fr. 32.50
Filled with asparagus, Nidwaldner ham and Mozzarella, green and white asparagus with new potatoes and hollandaise sauce Garni d'Asperges, de jambon Nidwaldner et de Mozzarella, Asperges vertes et blanches avec pommes de terre nouvelles et sauce hollandaise	
Baked salmon filet / Filet de saumon au four	Fr. 29.50
With asparagus and new potatoes / avec asperges et pommes de terre nouvelles	
Nidwaldner „Natur“	Fr. 24.50 // 28.50
Schnitzel of Nidwalden pork with bacon, apples and nuts and nuts with cream sauce, side dish of your choice Escalope de porc de Nidwald avec du lard, des pommes et noix à la sauce à la crème, garniture au choix	
Veal liver / Foie de veau	Fr. 34.50 // 38.50
Fried with onions and parsley, with Madeira jus and buttered rösti Poêlée d'oignons et de persil, avec jus de madère et rösti beurrés	
Sliced veal « Central Switzerland style » / Emincé de veau « à la manière de la Suisse centrale »	Fr. 34.50 // 38.50
With fresh mushrooms and buttered rösti Avec champignons frais et rösti beurrés	
Cordon Bleu	180 gr. or 280 gr.
Stuffed with ham and local mountain cheese, served with colorful seasonal vegetables and side dish of your choice Farci de jambon et de fromage de montagne local, servi avec des légumes de saison colorés et un plat d'accompagnement au choix	
Pork / Du porc	Fr. 28.50 // 32.50
From calf / Du veau	Fr. 34.50 // 39.50
VEGI/VEGAN	
Gratinated asparagus rösti / Rösti d'asperges gratiné	Fr. 26.50
Rösti with two kinds of asparagus and hollandaise au gratin Rösti avec deux sortes d'asperges et gratiné à l'hollandaise	
Classic vegetable plate / Assiette de légumes classique	Fr. 23.50 // 28.50
With fresh asparagus, colorful vegetables and a side dish of your choice Avec des asperges fraîches, des légumes colorés et un plat d'accompagnement au choix	