

ENTRÉES / PLAT PRINCIPAL

Laitue frisée verte Fr. 10h50

Salades de feuilles colorées avec mélange de pousses et vinaigrette maison

Salade composée Fr. 13.50

Salades marinées au bouquet de laitue, mélange de pousses et vinaigrette maison

Salade Nidwaldner Fr. 13.50 // 23.50

Salade verte garnie de lard, pommes et noix

Le plat principal comprend 4 morceaux de croquettes de maïs maison.

Salade d'été Fr. 18.50 // 28.50

Mozzarella de bufflonne aux tomates cerises et vinaigre balsamique au basilic

Salade Fregola Sarda Fr. 13.50 // 23.50

Falafel et gâteaux panés à la mozzarella avec salade de tomates et frego sarda

Gin-tonic Fr. 18.50 // 28.50

Saumon mariné au gin avec mayonnaise au wasabi, caviar de fruits,

Salade d'algues japonaises et un verre de Brookmans Gin, pain grillé et beurre

tatar Fr. 22.50 // 32.50

Tartare de bœuf classique, doux à très piquant

avec pain grillé, beurre et légumes marinés

Tatar - trio Fr. 24.50 // 34.50

Tartare de boeuf, thon et légumes

Avec laitue, pain grillé et beurre

ENTRÉES CHAUDES

De la chèvre	Fr. 17.50 // 27.50
Fromage de chèvre au four avec un bouquet de laitue et une trempette au chili et au miel	
Crevettes	Fr. 19.50 // 29.50
Crevettes frites à la mangue & avocat & couscous	
Thon au sésame 80 gr / 160 gr	Fr. 24.50 // 34.50
Filet de thon frit au sésame, caviar de wasabi et Tartare de légumes et mayonnaise aux truffes maison	

SOUPES

Gaspacho (froid)	Fr. 14h50
Soupe pepperoni-concombre-tomate avec pain grillé et tartare de légumes & Yuzu Kügeli	
Soupe de coco au gingembre et glace à l'ananas et à l'estragon	Fr. 14h50
« Chose claire » : bouillon de bœuf maison	
- avec des boulettes de foie	Fr. 14h50
- avec des crêpes aux herbes maison	Fr. 10h50

FITNESS PETIT/GRAND

Viande au choix avec salade composée et brochette de melon aux fruits

- Filet de bœuf CH	Fr. 59.00
- Cordon bleu de porc	Fr. 28.50 // 32.50
- Cordon bleu de veau	Fr. 34,50 // 39,50
- Escalope de porc panée	Fr. 24.50 // 28.50
- Escalope de veau panée	Fr. 34,50 // 39,50

SALADE

- Salade de saucisses nature ou garnie	Fr. 15h50 // 21h50
- Salade de saucisses et fromage simple ou garnie	Fr. 16h50 // 22h50
- Grande assiette de salade avec œuf dur	Fr. 19h50
- Grande assiette de salade avec œuf dur et patate douce-frites	Fr. 23.50

LES CLASSIQUES DE ROGGERLI

Escalope de porc Roggerli Art Escalope de porc panée et frite au beurre et avec un accompagnement de légumes colorés de votre choix	Fr. 24.50 // 28.50
La « nature » de Nidwald Biscuits au porc de Nidwald avec bacon, pommes et noix dans une sauce à la crème avec accompagnement au choix	Fr. 24.50 // 28.50
Foie de veau Frit, tranché avec oignons et persil Foie de veau au jus de Madère et accompagnement au choix	Fr. 34,50 // 38,50
Schnitzel viennois original Escalope de veau panée à la confiture de canneberges de légumes colorés et un accompagnement de votre choix	Fr. 34,50 // 39,50
Veau tranché Avec champignons frais, herbes et accompagnement de votre choix	Fr. 34,50 // 38,50
Fait maison par Z'graggen Ernst Saucisse de porc à la sauce à l'oignon avec rosti au beurre	Fr. 24.50
cordon bleu Cordon Bleu fourré au jambon et fromage local de montagne servi avec des légumes colorés et un accompagnement au choix	environ 180 gr // 280 gr.
Du porc	Fr. 28.50 // 32.50
Du veau	Fr. 34,50 // 39,50

Nous proposons de la chapelure sans gluten !

Vous pouvez commander notre escalope ou notre cordon bleu à tout moment.

Nous avons également du fromage sans lactose dans notre gamme.

VIANDE

Filet de bœuf nourri à l'herbe locale 200 gr.	Fr. 59.00
Avec du beurre aux herbes maison	
accompagné de légumes de saison et d'un accompagnement au choix	
Comme surf et gazon	Fr. 64.50
en plus avec des crevettes géantes frites	
Veau et mangue	Fr. 54.00
Tranches de veau sauce crème au Calvados, avocat et mangue	
avec des légumes colorés et un accompagnement au choix	
Galette de mozzarella	Fr. 25.50 // 29.50
Galettes de veau hachées à la mozzarella sur jus avec rosti au beurre et légumes	
Pâtes aux truffes	Fr. 52.50
Tagliatelles de Kerns aux pâtes aux truffes et cubes de filet de bœuf flambés	
Burger de porc laineux	Fr. 29.50
Pain de maïs au chili fourré à la laine de porc, mayonnaise à la truffe, caramélisé	
Oignons et laitue accompagnés de frites de patates douces	
Poulet à la sauce aigre-douce avec riz	Fr. 24.50 // 29.50
Biscuits croustillants faits maison à l'ananas, aux poivrons et aux cœurs de palmier	
Poulet – Roggerli croustillant maison nature avec sauce	
tartare	Fr. 21h50 // 24h50
avec salade composée OU frites avec petite salade	Fr. 24.50 // 28.50
composée et frites	Fr. 30.00

Sélectionnez l'accompagnement de votre choix :

Frites, pommes de terre rissolées au beurre, riz sec, frites de patates douces
croquettes de maïs maison, tagliatelles Kernser

POISSON

Poisson-chat - Roggerli-Knusperli maison - nature avec sauce tartare - avec salade	Fr. 21h50 // 24h50
composée ou frites - avec petite salade composée et frites	Fr. 24.50 // 28.50
	Fr. 30.00
Saint-Pierre	Fr. 39.50
Filet frit au beurre, amandes, légumes colorés de saison et accompagnement au choix	
Crustacés	Fr. 33.50 // Fr. 39.50
Crevettes géantes frites dans un beurre épicé à l'ail et aux herbes avec légumes colorés et accompagnement de votre choix	

VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN

hamburger végétalien	Fr. 28.50
Pain chili au maïs fourré au jacquier, mayonnaise aux truffes, salade, Tomate et concombre accompagnés de frites de patates douces	
Tartare de légumes	Fr. 27.50
marinés végétaliens et mayonnaise végétalienne, Yuzu Kügeli et salade de feuilles colorées avec vinaigrette de votre choix.	
Assiette de légumes colorée	Fr. 24.50 // 28.50
Vegi : avec 2 œufs au plat et croquettes de maïs maison	
Vegan : sans œufs au plat et avec des frites de patates douces	Fr. 22.50 // 26.50
Rösti végétarien	Fr. 26.50
Au four avec tomates, mozzarella et basilic	
Pâtes aux truffes	Fr. 26.50
Tagliatelles Kernser aux pâtes aux truffes	