

Entrées froides

Salade verte	10.50
Salades vertes variées avec pousses et sauce maison	
Sans gluten/sans lactose avec sauce italienne	
Salade nidwaldienne	13.50
Salade verte garnie de lard, pommes et noix	
(Garniture déjà préparée – aucune modification possible !)	
Sans gluten/sans lactose avec sauce italienne	
Salade de doucette marinée avec vinaigrette balsamique au miel	
- Œuf et croûtons	16.50
- Champignons tièdes et lard	17.50
Sans lactose/sans gluten sans croûtons	
Tartare	22.50 // 32.50
Tartare de doux à extra épicé, avec légumes au vinaigre et pain toasté	
Tartare de bœuf classique au cognac, whisky ou calvados	
Sans gluten sans toast/sans lactose	

Soupes & entrées chaudes

Légumes d'automne	13.50
Velouté crémeux de courge et gingembre avec pesto de courge	
Sans gluten	
« Claire » maison	12.50
Consommé de bœuf avec œuf de caille, brunoise & bâtonnet de pâte feuilletée	
Sans gluten sans pâte feuilletée/sans lactose	
Thon au sésame	23.50 // 33.50
Filet de thon poêlé dans du sésame noir et blanc	
sur carpaccio de légumes et mayonnaise maison à la truffe	
Sans gluten/sans lactose	

GIBIER

Le Classique 38.00 // 43.00

Émincé de chevreuil tendre, sauce crème au genièvre et raisins

Sans gluten/sans lactose uniquement avec sauce brune

Le Chassé 39.00 // 44.00

Escalope de chevreuil, sauce crème au genièvre et champignons

Sans gluten/sans lactose uniquement avec sauce brune

Willy-Wild (env. 280 g) 33.50

Cordon bleu de cerf pané au panko

farci au fromage de montagne, jambon cru de gibier et champignons

Sans lactose/sans gluten sur commande

Harry Hirsch 32.00 // 37.00

Cerf au poivre avec sa propre sauce

Nous servons nos plats de gibier avec des garnitures automnales
et des spätzli au beurre.

(Chou rouge, marrons, choux de Bruxelles, airelles rouges, poire au vin blanc)

Sans lactose et sans gluten sans spätzli

*Selle de chevreuil sur réservation à l'avance,
dès 2 personnes Fr. 64.00 par personne*



CLASSIQUES ROGGERLI

Nidwaldien « nature » Escalope de porc nidwaldien avec lard, pommes et noix (Garniture déjà préparée – aucune modification possible !) avec sauce à la crème, accompagnée d'une rösti croustillante au beurre Sans gluten/sans lactose avec sauce brune	24.50 // 28.50
Émincé de foie de veau Foie de veau poêlé avec oignons et persil avec jus au madère et rösti au beurre Sans gluten/sans lactose	34.50 // 38.50
Escalope de porc à la façon Roggerli Escalope de porc panée, poêlée au beurre avec légumes variés et accompagnement au choix Sans lactose/sans gluten sur commande	24.50 // 29.50
Escalope viennoise originale Escalope de veau panée avec compote d'airelles avec légumes variés et accompagnement au choix Sans lactose/sans gluten sur commande	36.50 // 41.50
Émincé de veau à la zurichoise avec sauce crème aux champignons, herbes et rösti au beurre Sans gluten/sans lactose avec sauce brune	34.50 // 38.50
Filet de bœuf de pâturage Filet (220 g) de bœuf de pâturage local avec beurre aux herbes maison et légumes d'automne Rossini : avec en plus foie de canard poêlé et jus à la truffe Sans gluten/sans lactose sans beurre aux herbes	59.00 68.50
Cordon bleu de veau Cordon bleu de veau farci au jambon et fromage de montagne servi avec légumes de saison variés et accompagnement au choix Sans lactose/sans gluten sur commande	ca. 180 gr // 280 gr 39.50 // 44.50

Choisissez parmi les accompagnements suivants :
Frites, spätzli au beurre, croquettes de maïs maison, Rösti croustillante
Roggerli, riz nature ou pâtes.

VÉGI

Spätzli au fromage	25.50
Spätzli au beurre maison avec fromage de montagne, oignons frits, compote de pommes et salade d'automne croquante	
« Automne complet »	29.50
Pain creux garni de ragoût de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, légumes, poire au vin blanc avec confiture d'airelles et spätzli au beurre	

VÉGÉTALIEN

Assiette de légumes végétalienne	22.50 // 26.50
Chou rouge, marrons, carottes, chou-fleur, brocoli, poire au vin blanc avec confiture d'airelles et falafel	
Sans lactose La	

POISSON

Filet de sandre	39.50
Filet poêlé au beurre d'amandes, légumes variés et accompagnement au choix	
Sans gluten/sans lactose	
Poisson-chat	
Beignets croustillants de poisson-chat maison avec sauce tartare	21.50 // 24.50
avec salade d'automne variée ou frites	24.50 // 28.50

Eau du robinet Roggerli

Notre eau plate est filtrée et refroidie par le système de distribution !
Nous facturons la contribution aux frais suivante :

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