

STARTER / ENTRÉE

Green salad / Salade vert

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

Nidwaldner salad

Fr. 13.50

Green salad garnished with bacon, apples and nuts

Salade verte garnie de lard, de pommes et de noix

Parmesan cookies / Biscuits au parmesan

Fr. 17.50

Parmesan cheese cookies, filled with white asparagus foam served with green asparagus salad and yellow beetroot

Biscuits au parmesan, fourrés de mousse d'asperges blanches, accompagnés d'une salade d'asperges vertes et de betteraves jaunes

Salmon and asparagus / saumon et asperges

Fr. 18.50

Fresh salmon tartare with marinated white asparagus and baby leaf salad

Tartare de saumon frais avec asperges blanches marinées et salade Baby Leaf

Cheese / Fromage

Fr. 18.50

Breaded mozzarella with colorful salads and asparagus

Mozzarella panée avec salades multicolores et asperges

Beef tatar / Tatare de boeuf

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

WARM STARTER / ENTRÉE CHAUDE

Asparagus duet / Duo d'asperges

Fr. 16.50 // 26.50

Green and white asparagus with hollandaise sauce

Asperges vertes et blanches avec sauce hollandaise

Additionally with Nidwalden raw ham

Fr. 18.50 // 28.50

En plus avec du jambon cru de Nidwald

(We also serve fresh potatoes with the main course)

(Pour le plat principal, nous servons en plus des pommes de terre fraîches)

Starter variation Roggerli / Variation d'entrées à la Roggerli

Fr. 18.50

Cream of asparagus soup, parmesan cookies filled with white asparagus foam and raw ham tartare

Soupe à la crème d'asperges, biscuits au parmesan farcis de mousse d'asperges blanches et tartare de jambon cru

Sesame tuna / Thuna au sésame

Fr. 23.50 // 33.50

Tuna fillet fried in sesame seeds with truffle mayonnaise and green asparagus salad

Filet de thon frit au sésame avec mayonnaise à la truffe et salade d'asperges vertes

Porcini mushroom ravioli / Ravioli aux cèpes

Fr. 15.50

With truffle cream and fried mushrooms

Avec crème de truffes et champignons sautés

Vegetarian / végétarien

SOUP / SOUPE

Cream of asparagus soup / Soupe à la crème d'asperges

Fr. 13.50

Cream of asparagus soup with garnish asparagus

Soupe à la crème d'asperges avec insert d'asperges

Gluten free / sans gluten

Thai soup / Soupe thaïlandaise

Fr. 15.50

Thai curry cream soup with coconut ice cream

Soupe à la crème de curry thaï avec glace à la noix de coco

Gluten free / sans gluten

Homemade beef broth / Bouillon de bœuf fait maison

With liver dumpling / avec quenelles de foie

Fr. 14.50

With home-made crêpes / avec crêpes fait maison

Fr. 10.50

Gluten free / sans gluten

ASPARAGUS / ASPERGES

Fresh white and green asparagus with new potatoes and hollandaise sauce

Please choose from several variations:

Asperges blanches et vertes fraîches avec pommes de terre nouvelles et sauce hollandaise

Veuillez choisir parmi diverses variations :

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

Fillet of local pasture-raised beef 250 gr.

Fr. 59.00

Filet de bœuf de pâturage local 250 gr.

As surf and turf additionally with fried giant prawn

Fr. 64.50

En version Surf and Turf, avec une crevette géante rôtie

A la chef: with fried duck liver and truffle sauce

Fr. 68.50

A la chef : avec foie gras de canard poêlé et sauce aux truffes

Beef fillet cubes and two kinds of asparagus with hollandaise sauce

Fr. 52.50

Filet de bœuf en cubes et deux sortes d'asperges avec sauce hollandaise

Swiss chicken breast roulade / Roulade de poitrine de poulet suisse

Fr. 32.50

Filled with raw ham, asparagus and mozzarella

Farci jambon cru, d'asperges et de mozzarella



FISH / POISSON

Fried giant prawns / Crevettes géantes frites

Fr. 33.50 // 39.50

Fried St. Pierre fillet / Filet de Saint-Pierre rôti

Fr. 39.50

Roasted salmon fillet / Filet de saumon frit

Fr. 29.50

Catfish - homemade crispies / Silure - croustillant fait maison

Natural with tartar sauce / nature avec sauce tatar

Fr. 21.50 // 24.50

With mixed salad or French fries / avec salade mêlée ou frites

Fr. 24.50 // 28.50

ROGGERLI KLASSIC

Pork escalope / Escalope de porc

Fr. 24.50 // 28.50

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

Suure Mocke Roggerli

Fr. 28.50 // 33.50

Beef ragout marinated with red wine and red vinegar served with broccoli and new potatoes

Ragoût de boeuf marine au vin rouge et vinaigre de vin rouge servi avec brocoli et pommes de terre nouvelles

Nidwaldner "Natur"

Fr. 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 à la sauce à la crème et garniture au choix

Calf's liver / Foie de veau

Fr. 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

Veal escalope vienna style / Escalope de veau à la viennoise

Fr. 34.50 // 39.50

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

Sliced veal / Emincé de veau

Fr. 34.50 // 38.50

With fresh mushrooms and buttered rösti

Avec champignons frais et rösti au beurre

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

From pork / de porc

Fr. 28.50 // 32.50

From Veal / de veau

Fr. 34.50 // 39.50

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

Choose the side dishes

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

Choisissez votre garniture

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

VEGETARIAN AND VEGAN

Aspargagus rösti au gratin / Rösti d'asperges gratiné

Fr. 26.50

Rösti with asparagus and hollandaise au gratin

Rösti gratiné aux asperges et à la sauce hollandaise

Chili Bun / Bun au chili

Fr.28.50

Filled with two kinds of asparagus, vegetable tofu patties,
hollandaise sauce and salad accompanied by French fries

Farci de deux sortes d'asperges, de biscuits de tofu aux légumes, de sauce hollandaise
et de salade, accompagné de pommes de terre frites.

Porcini mushroom ravioli / Ravioli aux cèpes

Fr. 24.50 // 29.50

With truffle cream and fried mushrooms

Avec crème de truffes et champignons sautés

Vegetable gyoza / Gyoza aux légumes

Fr. 22.50 // 27.50

Filled dumpling on asparagus ragout with dried rice

Pâte farcie sur ragoût d'asperges et riz sec

Braumeister with fresh potatoes / Braumeister avec pommes de terre

Fr. 23.50 // 28.50

White and green asparagus in Braumeister sauce with fried mushrooms and

tofu rounded off with sour cream (Sauce: deglazed with beer, white wine and orange juice)

Asperges blanches et vertes à la sauce Braumeister avec champignons sautés et

tofu, le tout agrémenté de crème sure (Sauce : déglacée à la bière, au vin blanc et au jus
d'orange)

Vegan pastry / Pâtisserie végétalien

Fr. 28.50

Filled with plant-based chicken, asparagus and oat ragout and broccol

Farci de poulet-végétal, ragoût d'asperges et d'avoine et brocoli

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