

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ROGGERLI

Köstliche und wo immer möglich mit regionalen Produkten zubereitete Speisen im Wohlfühl-Ambiente mit wunderschönem Blick auf den Vierwaldstättersee. Das ist das Restaurant Roggerli.

Einzigartig über Hergiswil gelegen bietet Ihnen das Hotel & Restaurant Roggerli die perfekte Mischung aus kulinarischem Erlebnis und atemberaubendem Panoramablick.

Platz nehmen können Sie im Restaurant, im Speisesaal, im separaten Wintergarten oder bei schönem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf See und Berge.

Ob Feierlichkeiten nur zu zweit am romantisch gedeckten Tisch, zünftiges Essen mit Freunden, gemütliches Kaffeetrinken, grosse Geburtstagsparty, Hochzeitsfest oder Empfang zum Jubiläum.

In unserem Restaurant wird Ihre Feier zum Erlebnis!

Für Festtage wie die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel bieten wir Ihnen Besonderes und vor allem Exklusives!

Wir sind gern für Sie da und freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber Brigitte Pichler // Erich Näf und das gesamte Team.

	Deklaration
Schweinefleisch	Schweiz / Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz / Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Nidwalden
Poulet	Schweiz/Frankreich
Reh	Österreich
Hirsch	Europa
Wildschwein	Europa
Rentier	Norwegen
Felchen	Schweiz
Wels	Bodensee/Zucht
Crevetten	Vietnam/Zucht
Wildente	Großbritannien / Europa

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	9.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Gemischter Salat	12.50
Marinierte Salate mit Salatstrauss, Sprossen und Hausdressing	
Hausgemachter Crepe gefüllt mit Pilzen und Kräutercreme-Fraiche, Nüsslisalat, marinierte Kürbiswürfel, Chutney und einem Wachtelei	15.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Mit gehacktem Ei, Speck, Cherry Tomaten und Croûtons	17.50
- Mit lauwarmen Pilzen und Speck	18.50
- Mit Datteln und Speck	16.50
Wilder Roggerli Salat	19.50
Bunter Blattsalat mit Wildrohschinken und Baumnussfrischkäsecreme	
Wilde Wald Zeit	17.50
Terrine vom Wildschwein mit Pilzen und Gelee	
Flockenleicht	19.00
Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Olivenöl und Parmesanflocken	
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	21.50 // 31.50
Oder hausgeräuchertes Lachstatar mit Meerrettich	21.50 // 31.50
Haselnussthuna	21.50
In Haselnuss gebratenes Thunfischfilet mit marinierten Datteln und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	

SUPPEN

Latte Macchiato	10.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
Wurzelpeter	13.50
Schwarzwurzelcremesuppe mit Entenleberklösschen und Kaffeesahne	
„Klare“- Sache	
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln	12.50
Mit pochiertem Ei	10.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust mit Hirschschinkenheu, eingelegter Miniapfel und Kartoffel-Majoran-Ragout	19.50
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte im Ofen gebackene Champignons, bunten Blattsalaten und Kürbis Chutney	16.50 // 21.50
Eierschwämmli an leichter Wachholderrahmsauce und frischen Eierschwämmli	14.50 // 23.50 // 28.50

Wild

Reh	29.50 // 34.50
Traditioneller Pfeffer vom Reh mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Waldpilzen und Zimtcroütons an Herbstgemüse	
Der Klassiker	34.50 // 38.50
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben	
Das Gejagte	34.50 // 38.50
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen	
Wildschwein	24.50 // 29.50
Mit Haselnuss paniertes Plätzli vom Wildschwein	
Blauer Hirsch (ca. 280g)	39.50
Mit Wildschweinschinken, Waldpilzen, Majoran und Bergkäse gefülltes Hirsch Cordon-bleu an buntem Herbstgemüse	
Rentier Medaillon	49.50
vom Rentierrücken mit Tannenspitz-Honigjus, Pastinakenmousse	
Gebratene Wildentenbrust an Traubenjus	38.50
Zusätzlich mit gebratener Entenleber (ca. 70 gr)	43.50

Zu den Wildgerichten servieren wir herbstliche Beilagen und Butterspätzli (Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Weissweibirne)

**Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 51.00 pro Person**

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli 25.50 // 29.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter-
Art;
mit herbstlichem Gemüse und Butterspätzli

Nidwaldner „natur“ 24.50 // 28.50
Plätzli vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen
an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti

Geschnetzelte Kalbsleberli 33.50 // 37.50
Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber
an Madeirajus und Butterrösti

Schweinsschnitzel „Roggerli Art“ 22.50 // 26.50
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten
mit buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Original Wiener Schnitzel 29.50 // 34.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott
an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Kalbs Geschnetzelttes 32.50 // 36.50
Mit frischen Champignons und Kräutern nach Zürcher Art
zubereitetes Kalbgeschnetzelttes mit Butterrösti

Cordon Bleu
Mit Schinken und heimischen Bergkäse gefülltes Cordon Bleu
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

ca. 180 gr // 280 gr

Vom Schwein 26.50 // 30.50

Vom Kalb 33.50 // 38.50

FLEISCH

Weiderindfilet Filet (200 gr) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	54.00
Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette	58.50
Weidetopf Gebratene Rindsfiletwürfel an Brombeersauce mit Saisongemüse	42.00 // 49.50

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes-frites, Butterspätzli, hausgemachte Maiskroketten,
Kartoffelrösti oder Trockenreis

FISCH

Crevetten Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesen-Crevetten buntem Gemüseallerlei und Trockenreis	29.50 // 34.50
Wels Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tartar Oder zusätzlich mit buntem Herbstsalat oder Pommes-frites	21.50 // 24.50 24.50 // 28.50
Felche Gebratenes Filet mit Butter und Mandeln dazu servieren wir Trockenreis	36.50

VEGETARISCH

Käsespätzli Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat	23.50
“Herbst Komplet” - alles was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne, Marroni, Preiselbeeren, gefüllter Champignon, Saisongemüse und Kürbissuppe mit Kürbiskernpesto und Rahmsauce	28.50
Knusprige Butterrösti mit Waldpilzrahmragout	25.50
Eierschwämmli an leichter Wachholderrahmsauce und gebratenen Eierschwämmli	14.50 // 23.50 // 28.50