

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT-HOTEL 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 Panoramasaal, im separaten Wintergarten oder bei schönem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf See und Berge.

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

In unserem Restaurant wird Ihre Feier zum Erlebnis!

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
Felchen	Schweiz (Neuenburgersee)
Crevetten	Östlicher Indischer Ozean
Lachs	Nordostatlantik
Ente	Frankreich
Jakobsmuscheln	USA

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter.

## VORSPEISEN

---

Grüner Blattsalat	9.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Dressing nach Wahl	
Gemischter Salat	12.50
Marinierte Salate mit Salatstrauss, Sprossen und Dressing nach Wahl	
Nüsslialat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- mit gehacktem Ei, Cherry Tomaten und Croûtons	15.50
- mit lauwarmen Pilzen und Speck	18.50
- mit gebackenen Kalbsmilken	19.50
Wirz-Apfelsalat mit veganen Hirsegemüsekügelchen, gebratenen Pilzen und Veganer Safranmayonaise	15.50
Roggerli Wintersalat	14.50
mit Orangen, Trauben, Trüffelcreme	
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	21.50 // 31.50
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	
Gebeizter Rote Beete Lachs mit seinem Kaviar, Meerrettichschaum und Nüsslialat	19.50
Sesamthuna	22.50
In schwarzen Sesam gebratenes Thunfischfilet mit Passionfrucht-Sesamespuma und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	

## SUPPEN

---

Honig-Rüebli-Ingwer Suppe Glutenfrei	10.50
„Gutes Heu“ Lea`s Heurahmsuppe mit Marroniklösschen Glutenfrei	13.50
„Klare“- Sache	
- Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln	12.50
- Mit pochiertem Ei	10.50

## Warme Vorspeisen

---

Blutwurst im Majoran-Kartoffelkräutermantel mit mariniertem mini Apfel und Rahmsauerkraut	13.50 // 23.50
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken	16.50
Trüffel Kernser Teigwaren	
- mit Trüffelrahmsauce, Tofu und Brickteigstreifen	18.50 // 28.50
Vegi	
- mit gebackenen Kalbsmilken	21.50 // 31.50

## ROGGERLI KLASSIKER

---

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter- Art; mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock	25.50 // 29.50
Nidwaldner „natur“ Plätzli vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	33.50 // 37.50
Schweinschnitzel „Roggerli Art“ Paniertes Schweinschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	22.50 // 26.50
Original Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	29.50 // 34.50
Kalbs Geschnetzelt Mit frischen Champignons und Kräutern nach Zürcher Art zubereitetes Kalbsgeschnetzelt mit Butterrösti	32.50 // 36.50
Cordon Bleu Mit Schinken und heimischen Bergkäse gefülltes Cordon Bleu serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	
	<b>ca. 180 gr. // 280 gr.</b>
Vom Schwein	26.50 // 30.50
Vom Kalb	33.50 // 38.50

**Wir führen glutenfreies Paniermehl!**  
**Jederzeit können Sie gerne unsere Schnitzel oder Cordon-bleu bestellen.**  
**Weiters haben wir Laktosefreien Käse im Sortiment.**

## FLEISCH

---

Weiderindfilet	54.00
Filet (200 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und winterlichem Gemüse	
- Als Surf & Turf mit gebratener Riesencrevette	58.50
- Als Rossini mit Trüffeljus und gebratener Leber	58.50
Rindsroulade 300g	42.00
Geschmorte Rindsroulade in Riojasauce gefüllt mit Senf, Speck, Gewürzgurke und Karotte, dazu Shiitake Pilzen und winterlichem Gemüse	
Roggerli Hackbraten mit Rotweinsauce und winterlichem Gemüse	28.50
Glutenfrei	
Kalbshaxe mit Bier-Rahmsauerkraut	41.50

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:  
Pommes-frites, hausgemachte Maiskroketten,  
Kartoffelrösti, Trockenreis, Kernser Teigwaren, Kartoffelstock

## FISCH

---

Meeresallerlei	Fr. 58.00
Riesen-Crevetten, gebeizter rote Beete Lachs, Sesamthunfisch, Jakobsmuschel, winterlichem Gemüse und Safransauce	
Gebratene Crevetten mit Kräutern und buntem Gemüse	29.50 // 34.50
Wels	
Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tartar	21.50 // 24.50
Oder zusätzlich mit gemischtem Salat oder Pommes-frites	24.50 // 28.50
Gebratenes Filet von der Felchen	Fr. 36.50
mit Buttermandeln, Gemüse und Trockenreis	

# VEGETARISCH/VEGAN

---

Reis und Tofu 29.50  
Reisblätter, Palmherzen, Artischocken, Paprika, Tofu, Manissauce  
Vegan

Knusprige Butterrösti 25.50  
überbacken mit Hollandaise und gebeizter Lachsrosette und Brokkoli  
Glutenfrei / Vegi

Asiatisches Gemüsethaicurry mit Hirsebällchen und Kokosraspel 23.50 // 28.50  
Glutenfrei / Laktosefrei

Trüffel 28.50  
Kernser Pasta mit Trüffelrahmsauce, Tofu und Brickteigstreifen  
Vegi

## Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!  
Für das Wasser und die Dienstleistung berechnen wir folgendes:

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