

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	9.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Gemischter Salat	12.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	
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
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

SUPPEN

Latte Macchiato	10.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
„Klare“- Sache	
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln	12.50
Mit pochiertem Ei	10.50

Warme Vorspeisen

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte im Ofen gebackene
Champignons, bunter Blattsalat und Kürbis Chutney 16.50 // 21.50

Eierschwämmli ravioli 14.50 // 23.50 // 28.50
an leichter Wachholderrahmsauce
und frischen Eierschwämmli

VEGETARISCH

Käsespätzli 23.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln,
Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

"Herbst Komplet" - alles was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat: 28.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne, Marroni,
Preiselbeeren, gefüllter Champignon, Saisongemüse
und Kürbissuppe mit Kürbiskernpesto und Rahmsauce

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter-Art; mit herbstlichem Gemüse und Butterspätzli	25.50 // 29.50
Weiderindfilet Filet (200 gr) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	54.00
Nidwaldner „natur“ Plätzli vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleber Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	33.50 // 37.50
Original Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	29.50 // 34.50
Kalbs Geschnetzeltetes Mit frischen Champignons und Kräutern nach Zürcher Art zubereitetes Kalbsgeschnetzeltetes mit Butterrösti	32.50 // 36.50
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

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

Wild

Reh Traditioneller Pfeffer vom Reh mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Waldpilzen und Zimtcroûtons an Herbstgemüse	29.50 // 34.50
Das Gejagte Rehschnitzel mit Wacholderrahmsauce und Pilzen	34.50 // 38.50
Blauer Hirsch (ca. 280g) Mit Wildschweinschinken, Waldpilzen, Majoran und Bergkäse gefülltes Hirsch Cordon-bleu an buntem Herbstgemüse	39.50

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

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