

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	
Haselnussblättereigkissen gefüllt mit Pilzen und Kräutercreme-Fraiche, Nüsslisalat, marinierte Kürbiswürfel	12.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Mit gehacktem Ei, Cherry Tomaten und Croûtons	15.50
- Mit lauwarmen Pilzen und Speck	18.50
- Mit Speckaprikosen	15.50
Wilder Roggerli Salat	19.50
Bunter Blattsalat mit Wildrohschinken, Kürbiskernen und gebackenem Ei	
Wilde Wald Zeit	17.50
Hirschsalsiz, Marroniquark, Pilze, Salat und Chutney	
Flockenleicht	19.00
Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Olivenöl und Belper Knolle	
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	21.50 // 31.50
Mandelthuna	21.50
In Mandelmehl gebratenes Thunfischfilet mit marinierten trocken Aprikosen und hausgemachter Haselnuss-Mayonnaise	

SUPPEN

Latte Macchiato	10.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
Karla- Kohl	13.50
Rotkohlcremesuppe mit Apfeltartar und Zimtglace	
„Klare“ - Sache	
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Leberknödeln	12.50
Mit pochiertem Ei	10.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust mit Wildschinkenheu, eingelegter Miniapfel und Spätzle-Majoran-Rahm	19.50
Herbstcrispelle	16.50 // 21.50
Gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis, Spinat, Birne und Käse gratiniert Und Ahornsirupsauce	
Steinpilzravioli	14.50 // 23.50 // 28.50
an leichter Wachholderrahmsauce und frischen Eierschwämmli	

Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 51.00 pro Person

Wild

Reh	29.50 // 34.50
Traditioneller Pfeffer vom Reh mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Pilzen und Zimtcroûtons	
Der Klassiker	34.50 // 38.50
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben	
Das Gejagte	34.50 // 38.50
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen	
Duo vom Wildschwein	24.50 // 29.50
Saltimbocca vom Wildschwein und Schinken mit Portweinjus	
Blauer Hirsch (ca. 280g)	39.50
Mit Bündner Rohschinken und Trüffelkäse gefülltes Hirsch Cordon-bleu an buntem Herbstgemüse	
des Nordens Stern	53.50
Rentierrücken gebraten Ahornsirupjus, Pastinakenkartoffelpüree und Rosenkohlblätter	
Gebratene Wildentenbrust an Traubenwachholderrahmsauce	38.50
Zusätzlich mit gebratener Entenleber (ca. 70 gr)	43.50
Mais und Wild	28.50
Maisbun gefüllt mit Wildhacktätschli, Urner Bergkäse Honig-Marroni-Zwiebeln, Wirzsalat, Haselnussmayonaise, mit Süsskartoffel Pommes	

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

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

Geflügel

Poulet süss-sauer mit Reis	Fr. 29.50
Hausgemachte Knusperli mit Ananas, Paprika und Palmherzen	
Poulet – hausgemachte Roggerli-Knusperli	
natur mit Sauce Tatar	Fr. 21.50 // 24.50
mit gemischtem Salat oder Pommes-frites	Fr. 24.50 // 28.50

FLEISCH

Weiderindfilet	54.00
Filet (200 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse	
Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette	58.50
Wilde Weide	42.00 // 49.50
Klassisches Rindsfiletstroganoff mit Kernser Teigwaren	

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

FISCH

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

VEGETARISCH

Käsespätzli	23.50
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse und Rahm, Röstzwiebeln	
“Herbst Komplet” - alles was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne mit Preiselbeerkonfi, Marroni, mit Pilzen gefülltes Blätterteigkissen, Saisongemüse, Kürbissuppe mit Kürbiskernpesto und Rahmsauce	28.50
Knusprige Butterrösti mit Waldpilzrahmragout	25.50
Steinpilzravioli	14.50 // 23.50 // 28.50
an leichter Wachholderrahmsauce und gebratenen Eierschwämmli	