

# 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
Wels	Bodensee/Zucht
Crevetten	Vietnam/Zucht
Ente	Großbritannien / Europa

## VORSPEISEN

---

<b>Grüner Blattsalat</b>	Fr.10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Beeren, Sprossen und Hausdressing	
<b>Entenbrust</b>	Fr. 14.50
Geräucherte Entenbrust mit eingelegten Pilzen, Wurzelgemüse und Blattsalat	
<b>Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing</b>	
- gehacktem Ei, bunten Trauben und Croûtons	Fr. 18.50
- lauwarmen Pilzen und Speck	Fr. 19.50
- Hirschsalsiz	Fr. 16.50
- Wildrohschinken und Belper Knollen	Fr. 18.50
<b>Tatar</b>	Fr. 22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	

## SUPPEN

---

<b>Latte Macchiato</b>	Fr. 12.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
<b>Peter Pilz</b>	Fr. 14.50
Pilzcremesuppe mit Eierschwämmelitatar und Honig-Marroniglace	
<b>„Klare“- Sache</b>	
Hausgemachte Rindskraftbrühe	
- Leberknödel	Fr. 14.50
- Flädli	Fr. 10.50
- pochiertem Ei	Fr. 10.50

## WARME VORSPEISEN

---

### **Sesamthuna**

Fr. 23.50 // 33.50

In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet mit Randencarpaccio und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise

### **Wachtelbrust** (15min Zubereitungszeit)

Fr. 22.50 // 36.50

Gebatene Wachtelbrust mit Schinkenheu, mini Apfel und Majoran-Rahmspätzli

### **Herbstcrispelle** (15min Zubereitungszeit)

Fr. 18.50 // 28.50

Gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis, Spinat, mit Käse gratiniert und Pilzrahmsauce

### **Steinpilzravioli**

Fr. 15.50 // 24.50 // 29.50

mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli

---

**Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen**  
**Fr. 59.00 pro Person**



## WILD

---

**Reh** Fr. 29.50 // 36.50  
Traditioneller Pfeffer vom Reh mit Perlzwiebeln, Speckstreifen,  
Pilzen und Zimt Croûtons

**Der Klassiker** Fr. 33.50 // 38.50  
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben

**Das Gejagte** Fr. 34.50 // 39.50  
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen

**Harry-Hirsch** Fr. 25.50 // 32.50  
Saltimbocca vom Hirschbäggli an Portweinsauce

**Liebes Wild** Fr. 36.00  
Geschmorte Rehhaxe und Saltimbocca vom Hirsch mit Zimtjus

**Willy-Wild (ca. 180g / 280g) Glutenfrei** Fr. 29.50 // 34.50  
Mit Knusperpanade paniertes Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit  
Wildrohschinken, Wildfarce, Trüffel- und Bergkäse

**Wachtelbrust (15min Zubereitungszeit)** Fr. 22.50 // 36.50  
Gebratene Wachtelbrust mit Schinkenheu, mini Apfel und  
Majoran-Rahmspätzli

**Spice und Wild Burger** Fr. 28.50  
Scharfer Bun gefüllt mit Wildhacktätschli, Urner Bergkäse,  
Marroni-Zwiebeln, Salat, Trüffel-Mayonaise dazu Pommes-frites

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

# ROGGERLI KLASSIKER

---

**«Suure Mocke» Roggerli** Fr. 26.50 // 34.50  
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art  
mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli

**Nidwaldner „natur“** Fr. 24.50 // 29.50  
Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen  
an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti

**Geschnetzelte Kalbsleberli** Fr. 33.50 // 38.50  
Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber  
an Madeirajus und Butterrösti

**Original Wiener Schnitzel** Fr. 32.50 // 37.50  
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott  
an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

**Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art** Fr. 34.50 // 38.50  
an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti

**Kalbs Cordon Bleu** **ca. 180 gr // 280 gr**  
Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu  
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl  
Fr. 34.50 // 39.50

## Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!  
Als Unkostenbeitrag berechnen wir folgendes:

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

## FLEISCH

---

**Weiderindfilet** Fr. 59.00  
Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter  
Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse

Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette Fr.64.50

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

## FISCH

---

**Crevetten** Fr. 33.50 // 39.50  
Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesen Crevetten mit  
buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

**Wels**  
Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tartar Fr.21.50 // 24.50  
mit bunt gemischtem Herbstsalat oder Pommes-frites Fr.24.50 // 28.50

**St. Pierre** Fr. 39.50  
Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und  
Beilage nach Wahl

## VEGETARISCH

---

**Käsespätzli** Fr. 26.50  
Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

**“Herbst Komplet“** Fr. 28.50  
Mit Pilzragout gefüllte Brottasse, Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne mit Preiselbeerkonfi und Butterspätzli

**Herbstcrispelle** (15min Zubereitungszeit) Fr. 18.50 // 28.50  
Gefüllt mit Pilzen, Marroni, Kürbis und Spinat, gratiniert mit Käse gratiniert und Pilzrahmsauce

**Steinpilzravioli** Fr. 15.50 // 24.50 // 29.50  
mit Trüffelcreme und frischen Eierschwämmli

## VEGAN

---

**Soja** Fr. 19.50 // 24.50  
Sojageschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Trockenreis und Broccoli