

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Gemischter Salat	13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauß, Sprossen und Hausdressing	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Nidwaldner Salat	13.50
Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)	
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing	
- Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons Laktosefrei	15.50
- lauwarmen Pilzen und Speck Glutenfrei	16.50
- mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck Glutenfrei/Laktosefrei	19.50
- mit Kalbsleberli Glutenfrei/Laktosefrei	19.50
Tatar	22.50 // 32.50
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	

SUPPEN

Gelbe Räben-Birnencremesuppe mit Einlage	12.50
Glutenfrei	
Hausgemachte „Klare“- Sachen	
Rindskraftbrühe mit	
- Leberknödel	14.50
mit Flädli	10.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli
mit Trüffel-Creme und gebratenen Pilzen

16.50

Vegi

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken

17.50

Piccata vom Tofu
auf rassisger Tomatensauce mit Quarklösschen

17.50 // 27.50

Glutenfrei

FISCH

Wels – hausgemachte Roggerli-Knusperli

- mit Sauce Tartar

21.50 // 24.50

- mit gemischtem Salat oder Pommes-frites

24.50 // 28.50

Glutenfrei

Gebratenes Filet vom St. Pierre
mit Buttermandeln, Gemüse und Trockenreis

39.50

Glutenfrei

VEGETARISCH/VEGAN

Steinpilzravioli
mit Trüffelcreme und gebratenen Pilzen

25.50 // 29.50

Vegi

Ceres
Goldhirsebratling an Paprikasauce mit buntem Gemüse
und Beilage nach Wahl

26.50

Vegi/Glutenfrei

Knusprige Butterrösti
überbacken mit Pilzen und Bergkäse dazu Broccoli

26.50

Vegi/Glutenfrei

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art mit Karotten, Broccoli und Kartoffelstock	28.50 // 33.50
Nidwaldner „natur“ Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen (Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!) an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	24.50 // 28.50
Geschnetzelte Kalbsleberli Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus und Butterrösti	34.50 // 38.50
Schweinsschnitzel Roggerli-Art Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	24.50 // 28.50
Original «Weltklasse» Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl	34.50 // 39.50
Kalbs Geschnetzeltetes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti	34.50 // 38.50
Cordon Bleu mit Schinken und Bergkäse Cordon-Bleu serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	ca. 180 gr // 280 gr
Schweinefleisch	28.50 // 32.50
Kalbfleisch	34.50 // 39.50

Laktosefrei

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

FLEISCH

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

- Surf and Turf: mit gebratener Riesencrevette 64.50
- A la Küchenchef: mit gebratener Entenleber und Trüffeljus 68.50

Glutenfrei

K&K 37.50
Geschmorte Kalbskopfbäggli an Portweinsauce mit Gemüse

Glutenfrei/Laktosefrei

Pouletgeschnetztes «Braumeister-Art» 29.50
(mit Bier, Weisswein und Orangensaft abgelöscht;
Durchsetzt mit Peperoni und Essiggurken;
Abgerundet mit Sauerrahm begleitet mit Gemüsereis)

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

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