

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	10.50
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Dressing nach Wahl	
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Marinierte Salate mit Salatstrauss, Sprossen und Hausdressing	
Roggerli Salat (Saisonangebot)	Fr. 12.50
Gin-Tonic-Lachs mit Wasabi-Mayonnaise	18.50 // 28.50
auf Japanischen Algensalat serviert mit Toast und Butter	
Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot	22.50 // 32.50
Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados	
Sesamthuna	23.50 // 33.50
In schwarzem Sesam gebratenes Thunfischfilet	
mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	

Warme Vorspeisen

Saisonale Roggerli-Cremesuppe	13.50
Hausgemachte Consommé mit Ei	10.50
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken	16.50

ROGGERLI KLASSIKER mit Beilage nach Wahl

Weiderindfilet vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und winterlichem Gemüse

- Filet (250 gr) Fr. 59.00
- Als Rossini: mit gebratener Entenleber und Trüffeljus Fr. 68.50

Nidwaldner „natur“ Fr. 24.50 // 28.50

Plätzli vom Nidwaldner Schwein an Rahmsauce
mit Speck, Äpfel, Nüssen und knuspriger Butterrösti

Geschnetzelte Kalbsleberli 34.50 // 38.50
Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber an Madeirajus

Original Wiener Schnitzel 34.50 // 39.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und buntem Gemüseallerlei

Schweins-Cordon Bleu 28.50 // 32.50
Mit Schinken und heimischen Bergkäse gefülltes Cordon Bleu
serviert mit buntem Saisongemüse

Gebratene CH-Pouletbrust mit saisonalem Gemüse 29.50

Gebratenes Filet vom St. Pierre Fr. 39.50
mit Buttermandeln, Gemüse und Trockenreis

Wels
Hausgemachte Knusperli mit Sauce Tartar 21.50 // 24.50
Oder zusätzlich mit gemischtem Salat oder Pommes-frites 24.50 // 28.50

Gemüse-Ravioli 28.50
Serviert mit Haferrahmsauce und gebratenen Champignon

[Vegi/Vegan/Glutenfrei/Laktosefrei](#)

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