

STARTER / ENTRÉE

Grüner Salat	Fr. 10.50
Green salad with sprouts and house dressing Salade verte avec germes et dressing maison	
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Mixed salad with sprouts and house dressing Salade mêlée avec germle et dressing maison	
Lambs`lettuce salad with honey balcamic dressing/ Salade de mâché avec vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique	
- egg, mixed grapes, cherry tomatos and bread croutons	Fr. 15.50
oeuf, lard, raisins mélangés, tomates cerises et croûtons de pain	
- fried mushrooms and bacon	Fr. 16.50
avec champignons sautés et lard	
- with all of it: egg, mixed grapes, bread croutons, mushrooms and bacon	Fr. 19.50
avec tout : oeuf, raisins mélangés, champignons et bacon	
- deer salami	Fr. 16.50
Salami de cerf	
- Falafel (Vegan)	Fr. 14.50
Wilder Roggerli	Fr. 18.50
Green salad with raw ham, lentil salad and fried mushrooms Jambon cru sauvage, salade de letilles et champignons poêlés	
Dagobert Duck	Fr. 14.50
Smoked duck breast with marinated mushroom, root vegetables and leaf salad Magret de canard fumé avec champignons marinés, légumes racines et salade vert	
Beef tatar / Tartare de boeuf	Fr. 22.50 // 32.50
Beef tartar mild to spicy mixed pickles, butter and toast Tartare de bœuf doux à fort, pickles mélangés, beurre et toast	

SOUP / SOUPE

Latte Macchiato	Fr. 12.50
Pumpkin ginger soup with pumpkin pesto Potage de potiron au gingembre et pesto de potiron	
Wurzel-Purzel	Fr. 14.50
Salsify cream soup with mushroom tartare and chestnut-plum ice cream Soupe de salsifis, tartare de champignons et glace aux marrons et aux prunes	
Homemade beef broth / Bouillon de bœuf maison	
- liver dumpling / quenelles de foie	Fr. 14.50
- maultaschen = a kind of german ravioli/une sorte de ravioli d'Allemagne	

WARM STARTER / ENTRÉE CHAUDE

Sesame tuna / Thon aux sésame	Fr. 23.50 // 33.50
Sesame-roasted tuna fillet with vegetable carpaccio and truffle mayonnaise Filet de thon rôti au sésame avec carpaccio de légumes et mayonnaise à la truffe	
Von der Geiss	Fr. 17.50 // 27.50
Baked goat cheese with olive chili sauce and Lambs`lettuce salad Fromage de chèvre au four avec sauce chili aux olives et Salade de mâché	
Ente	Fr. 22.50
fried duck liver on brown sauce with raw ham hay, mini apple and marjoram spaetzle foie de canard frit sur sauce brune avec foin de jambon cru, spaetzle aux mini pommes et marjolaine	
Herbst Quiche	Fr. 14.50
Filled with mushrooms, chestnuts, pumpkin, garnished with salad Farci avec de champignons, de marrons, de courge, d`épinards, gratiné au fromage avec sauce à la crème au champignon	
Steinpilzravioli	Fr. 16.50
Ravioli with truffle cream and chanterelles Ravioli avec crème de truffe et chanterelles	

GAME / GIBIER

Der Klassiker	Fr. 37.00 / 42.00
Sliced venison with juniper cream sauce and grapes Emincé de chevreuil à la sauce au genièvre avec des raisins	
Das Gejagte	Fr. 39.00 // 44.00
Venison escalope with juniper cream sauce and mushrooms Escalope de chevreuil avec à la sauce au genièvre et champignons	
Bambi	Fr. 49.00 // 54.00
Venison medallion from the back with port wine sauce Médaillon de dos de chevreuil sauce au porto	
Harry Hirsch	Fr. 25.50 // 32.50
Deer Saltimbocca with cinnamon jus Cerf Saltimbocca avec jus à la cannelle	
Liebes Wild	Fr. 38.00
Braised venison shank and saltimbocca of venison with cinnamon jus Jarret de chevreuil braisé et saltimbocca de cerf avec jus à la cannelle	
“Rudolf”	Fr. 64.50
Reindeer saddle fried with maple syrup jus Râble de renne frit au jus d'érable	

Cordon Bleu ca. 180g /ca. 280g gluten-free / sans gluten

Fr. 29.50 // 33.50

Pork escalope crispy breaded, filled with forest farce,
deer ham, truffle and mountain cheese

Escalope de porc panés croustillants, farci avec une farce de forêt,
jambon de cerf et fromage à la truffle et de la montagne

Auf der Jagd

Fr. 28.50

Chop pat of venison with port wine sauce

Boulettes de gibier sauce au porto

Ente oder Duo

fried duck liver on brown sauce with raw ham hay

Fr. 34.50

foie de canard frit sur sauce brune avec foie de jambon cru,

fried duck liver on brown sauce with raw ham hay

Reindeer saddle fried and fried duck liver with raw ham hay

Fr. 68.50

Râble de renne frit & foie de canard frit avec foie de jambon cru

Pfeffer

Fr. 29.50 // 36.50

Beef ragout garnished with bacon, onion and mushrooms

Ragoût de bœuf garni de bacon, oignon et champignons

We serve the following side dishes with the game menus

Butter spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,

with wine pear filled with cranberries

Nous servons les accompagnements suivant avec les plats de gibier

spätzli au beurre, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons

poire au vin blanc fourré aux arielles rouges

ROGGERLI KLASSIC

- Suure Mocke** Fr. 28.50 // 33.50
Beef ragout marinated with red wine and red vinegar served with carrots, broccoli and butter spätzli
Ragoût de boeuf marine au vin rouge et vinaigre de vin rouge servi avec carottes, broccoli et spätzli au beurre
- Nidwaldner** Fr. 24.50 // 28.50
Pork escalope with bacon, apples and nuts with cream sauce, served with has brown potatoes
Escalope de porc avec lard, pommes et noix avec sauce à la crème servi avec rösti de pommes de terre
- Kalbsleberli** Fr. 34.50 // 38.50
Roasted and sliced calf`s liver with onions and parsley on madeira jus and hash brown potatoes
Foie de veau rôti et émincé aux oignons et persil avec jus de madère et rösti de pommes de terre
- Schweinsschnitzel Roggerli-Art** Fr. 24.50 // 28.50
Breaded pork escalope with vegetables and side dish of your choice
Escalope de porc panée avec légumes et garniture au choix
- Veal escalope vienna style / Escalope de veau à la viennoise** Fr. 34.50 // 39.50
Breaded veal escalope with vegetables and side dish of your choice
Escalope de veau panée avec légumes et garniture au choix
- Sliced veal Zurich style / Emincé de veau zurichois** Fr. 34.50 // 38.50
With mushrooms, herbs and side dish of your choice
Avec champignons, herbes et garniture au choix
- Weiderind Filet 250 gr. / Filet de bœuf 250gr.** Fr. 59.00
with homemade herb butter, autumn vegetables and side dish of your choice
avec beurre aux herbes maison, légumes d`automne et garniture au choix
- as Surf and Turf / comme Surf and Turf** Fr. 64.50
additionally with fried king prawn and side dish of your choice
en plus une crevette géantes grillée et garniture au choix
- Cordon Bleu from veal / de veau** Fr. 34.50 // 39.50
Escalope stuffed with ham and mountain cheese served with vegetables and side dish of your choice **ca. 180 gr. // 280 gr**
Escalope farcie au jambon et au fromage de montagne, servies avec des légumes et garniture au choix

Choose the side dishes

corn croquette / rice – riz / special Roggerli hash brown potatoes / french fries / pasta

Choisissez votre garniture

croquettes de maïs / riz / spécial Roggerli rösti au pomme de terre / frites // pâtes

FISH / POISSON

Giant prawns / Crevette géantes

Fr. 33.50 // Fr. 39.50

fried in garlic-herb butter with vegetables and side dish of your choice
rôtie au beurre d`ail et fin herbes avec légumes et garniture au choix

Homemade fish crispies

Croustillant de poisson maison

natur with tartar sauce / nature avec sauce tatare

Fr. 21.50 // 24.50

with mixed salad **or** French fries / avec salade mêlée **ou** pommes frites

Fr. 24.50 // 28.50

St. Pierre / Saint pierre

Fr. 39.50

Roasted fillet with butter and almonds, vegetables and side dish of your choice
Filet rôti avec beurre et amandes, légumes et garniture au choix

VEGAN

Veganer Gemüseteller

Fr. 23.50 // 28.50

Red cabbage, chestnuts, carrots, cauliflower, broccoli, white wine,
pears with cranberry jam and falafel

Chou rouge, châtaignes, carottes, chou-fleur, brocoli, vin blanc,
poires avec confiture de canneberges et falafel

Chiabatta Violetta

Fr. 28.50

Balls made from lentils and panko flour, baby bell mayonnaise
and lamb's lettuce with French fries

Boulettes à base de lentilles et farine de panko, mayonnaise
baby bell et mâche avec frites

VEGETARIAN

Cheese spätzli / Spätzli avec fromage Fr. 26.50

Homemade spätzli with mountain cheese, roasted onions and apple puree
Spätzli maison avec fromage de montagne, oignons rôtis et compote de pommes

Autumn complete / Automne comlet Fr. 28.50

Bread cup filled with mushroom ragout, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,
with wine pear filled with cranberries and Butter spätzli

Tasse à pain fourrée au ragoût de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, poire
au vin blanc fourré aux arielles rouges et Spätzli au beurre

Herbst Quiche Fr. 24.50

Filled with mushrooms, chestnuts, pumpkin, garnished with salad

Farci avec de champignons, de marrons, de courge, d'épinards, gratiné au fromage
avec sauce à la crème au champignon

Boletus ravioli / Ravioli aux bolets Fr. 24.50 // 29.50

With truffle cream and fresh chanterelles

Avec crème de truffe et chanterelles fraîches

Roggerli water / Eau Roggerli

Our still water is filtered and cooled by the dispensing system!

Notre eau plate est filtrée et refroidie par le débit de boissons !

3dl Fr. 1.90

5dl Fr. 2.90

1 Liter Fr. 5.00