



Tradition in der Gastronomie

Die Familie Taugwalder gehört zu den traditionellen Zermatter Familien. Seit vielen Jahren schon beherbergt und verköstigt die Familie Gäste aus aller Welt in Ihren Betrieben. Mit der Roggenstock Lodge kommt nun der erste Betrieb ausserhalb der Zermatter Gemeinde hinzu. Geführt wird der Betrieb durch Alexander Taugwalder, dipl. Hotelier/Restaurateur HF/SHL und seiner Frau Fränzi Taugwalder-Hubli, Leiterin der Schweizer Ski- und Snowboardschule Ybrig. Durch die Roggenstock Lodge wird die Tradition nun im Herzen der Schweiz fortgeführt.

Hannes und Karin Hubli sind Mitinhaber der Roggenstock Lodge. Hublis führen einen Bauernhof unweit des Hotels und versorgen die Roggenstock Lodge mit frischen Produkten. Hannes ist ausserdem gelernter Schreiner mit eigenem Betrieb und bringt sein Know-How auch bei den anstehenden Umbauten mit ein.

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit internationalen Gerichten, zubereitet mit regionalen Produkten. Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste bei uns zu begrüssen und wünschen uns, dass Ihr Besuch in der Roggenstock Lodge zu einem Erlebnis wird.

@roggenstocklodge #roggenstocklodge

Kalte Vorspeisen

✓ Blattsalat	10
mit Dressing nach Wahl	
✓ karamelisierter Ziegenkäse	15
mit Zwiebelkonfiture neben gemischtem Blattsalat angerichtet	
Roggenstock-Plättli	26
mit einer Auswahl lokaler Fleisch- und Käsespezialitäten	
Carpaccio	25
vom einheimischen Rind mit Trüffel- oder Limonenöl	
Rindstartare	19 28
aus Zentralschweizer Zucht	
garnierter Wurstsalat	14
mit Käse	17
geräucherte Forelle	19
mit Waldorfsalat	
Suppen	
✓ Kokos-Curry Cappuchino	11
✓ Kartoffel-Lauchcremesuppe	11

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Hänchenbruststreifen	18 24
gebraten und an bunten Blattsalaten mit Kürbiskernen angerichtet	
✓ Aquarello-Risotto	22 28
mit Waldpilzen, Parmesan und Kräutern	
✓ Hausgemachte Teigwaren	20 26
an einem Walnusspesto	
Hausgemachte Ravioli	22 28
mit Rindsschmorbraten gefüllt	
Gegrillte Garnelen	24 30
an einem Mango Chutney mit gemischtem Blattsalat	
✓ Kürbisrisotto	17 22
mit eigener Einlage	

Hauptgerichte

Gebratenes Schweinsnierstück	28
unter einer Kräuterkruste	
Osso Bucco	36
vom Schwyzer Kalb	
Paniertes Schnitzel (180g) vom Kräuterschwein	28
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Roggenstock-Derby Burger vom Rind (200g)	25
✓ Roggenstock-Vegie Burger	24
Zentralschweizer Rindsfilet	180 g 53
mit hausgemachter Kräuterbutter oder an einer grünen Pfeffersauce	130 g 43
Rib Eye Steak (250g)	49
vom einheimischen Rind	
Gebratenes Felchenfilet (CH)	34
mit Kapern, Zitronenbutter und Salzkartoffeln	

Beilagen:

Sowohl Gemüse- wie auch Stärkebeilage ändern sich saisonal und wir informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Herkunftsdeklaration:

Zur Unterstützung artgerechter Tierhaltung und nachhaltiger Fleischproduktion beziehen wir unsere Produkte ausschliesslich aus der Region.

Pizza

Margherita	13 17
Pizza Bianca mit Sauerrahm	13 17

Wählen Sie Ihre Zutaten:

Rohschinken	4
Salami	3
gekochter Schinken	3
Speck	3
Pepperoni	3
Funghi	2
Zwiebeln	2
Ruccola	2
Cherrytomaten	3
Oliven	2

Für unsere kleinen Gäste

Kinderpizza Margherita 11

Pingu Pommes 9

Portion Pommes-Frites

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes-Frites 13

Hausgemachte Teigwaren rot oder weiss 11

an Butter oder mit Tomatensauce

Dessert

Duett von der Schokolade	12
Tiramisu	10
Panna Cotta mit Mango und Pistazien	10
warmes Apfeldessert mit Bisquitcrumble und Vanilleeis	12
Pralinenparfait mit karamelisierten Haselnüssen	13
Tageskuchen mit Rahm	6 1

We are social:

@roggenstocklodge #roggenstocklodge

Die Köpfe hinter den regionalen Produkten



Das Fleisch

Heiri Kälin jun. führt die Familientradition in fünfter Generation weiter. Die Metzgerei Walhalla liefert qualitativ hochstehende Fleischprodukte. Die Tiere stammen, wenn immer möglich aus der Zentralschweiz.

www.walhalla-einsiedeln.ch



Der Kaffee

Caesar Eberhart tut alles für den vollkommenen Kaffeegenuss. Als Röster verarbeitet er qualitativ hochwertigen Rohkaffee. Caesar und sein Team produzieren zehn verschiedene Kaffeesorten - da ist für jeden Geschmack was dabei.

www.dreih Herzen.ch



Das Bier

Die Brauerei Rosengarten ist seit über 120 Jahren ein fester Bestandteil von Einsiedeln. Alois Gmür jun. ist Mitglied der Geschäftsleitung und braut mit regionalen Rohstoffen zehn unterschiedliche Biersorten.

www.einsiedlerbier.ch