

Kleinigkeiten für Zwischendurch oder als Vorspeise

Wintersalat 8.50

Verschiedene Salate gemischt, mit Nüssen und Croutons
wahlweise mit hausgemachter italienischer Sauce oder Haussauce

Ballenberg Chnebel 9.00

mit Brot, auf Wursthobel serviert

Hirsch-Trockenfleisch 15.00

serviert mit Haslitaler-Brot und Alpbutter

Zwirgi-Schlitten

- mit Fleisch und Käse-Spezialitäten aus dem Haslital 27.50
- mit Haslitaler Hobelkäse 20.00
- in «wilder» Ausführung (Hirsch) 34.50

Hausgemachte Tomatensuppe

mit einer Rahmhaube

Klein 7.50

Gross 9.50

Tagessuppe

Nach Lust und Laune des Kochs

Klein 7.50

Gross 9.50

Öbis uf äm täller

Hausgemachtes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Alpkäse und Landrauchschinken, ummantelt mit einer knusprigen Panade, Pommes Frites und Saisongemüse	34.50
Lammgigot Steak aus dem Haslital mit Kräuterkruste und Saisongemüse dazu hausgemachte Rösti	38.00
Saltimbocca (vom Schwein) mit Weisswein-Risotto und Saisongemüse	28.00
Zwirgi-Geschnetzeltes mit Schweine- und Rindfleisch, an einer Pilz-Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli	29.90
Bauernbratwurst mit Zwiebelschwitze, Rösti und Apfelchutney, beides hausgemacht	21.50

Vegetarisches

Spätzlipfanne Ein winterliches Ducheinander an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Apfelstückchen, Baumnüssen, Marroni, Datteln und Saisongemüse	24.50
Rösti „Hasli-Art« mit Käse und Zwiebelschwitze, dazu ein Spiegelei	23.50
Pilz-Risotto mit verschiedenen Pilzen und Reibkäse verfeinert	24.50

Veganes

Ravioli mit Süsskartoffeln-Kürbis-Chilli-Füllung mit Olivenöl, Apfelstückchen, Pflaumen, Nüssen und Preiselbeeren	25.50
---	-------

Winterstimmung

Käse-Fondue der Klassiker aus der Molki-Meiringen	26.00
Hexen-Fondue (ab 2 Personen) Der Käse stammt von der Molki-Meiringen. Wir servieren dazu verschiedene Zutaten und einen Spezialeinsatz. Damit können Sie mehrere Fondue-Geschmacksvarianten kreieren.	29.50
Zwirgi's Chässchnitte mit Landrauchschenken, Käse und Zwiebelschwitze, dazu ein Spiegelei →auch vegetarisch möglich	23.50

Auf Vorbestellung (3 Tage im Voraus) ab 2 Personen

Filet vom Rind Am Stück gebraten, mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl	59.00/ p.P.
Fondue Chinoise Rinds-, Schweine- und Truthahn-Fleisch mit hausgemachten Saucen, Reis und Pommes Frites	49.00 / p.P.

Und zum Schluss...

...noch ein paar wichtige Informationen aus der Küche:

- **Unsere Küche ist von 12:00 bis 20:00 (letzte Bestellung 19:45) geöffnet**
- **Sie sind Allergiker und nicht sicher, ob Sie das gewählte Gericht vorbehaltlos geniessen können? Unsere Koch gibt Ihnen gerne Auskunft, fragen Sie einfach unsere Service-Mitarbeiter. Danke.**