

## Kleinigkeiten für Zwischendurch oder als Vorspeise

---

<b>Wintersalat</b> verschiedene Salate gemischt, mit Nüssen und Croutons wahlweise mit hausgemachter italienischer Sauce oder Haussauce	8.50
<b>Ballenberg Chnebel</b> mit Brot, auf Wursthobel serviert	9.00
<b>Pastetli nach Königinnenart</b> Brätkügeli an Rahmsauce, verfeinert mit Milken mit Pommes Frites	15.00 + 5.00
<b>Zwirgi-Schlitten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>mit Fleisch und Käse-Spezialitäten aus dem Haslital</li><li>mit Haslitaler Hobelkäse</li></ul>	27.50 20.00
<b>Hausgemachte Kürbissuppe</b> mit Ingwer und einer Rahmhaube klein gross	7.50 9.50
<b>Tagessuppe</b> nach Lust und Laune des Kochs klein gross	7.50 9.50
<b>Sherlock Holmes Punch</b> Ingwer Sandorn Punch mit Lebkuchengebäck	5.90

## Öbis uf äm täller

---

<b>Hausgemachtes Schweins Cordon bleu</b> gefüllt mit Alpkäse und Landrauchschinken, ummantelt mit einer knusprigen Panade, Pommes Frites und Gemüse	34.50
<b>Lammgigot Steak aus dem Haslital</b> mit Kräuterkruste und Gemüse dazu hausgemachte Rösti	38.00
<b>Rumpsteak aus dem Oberland</b> mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Gemüse	29.90
<b>Zwirgi-Geschnetzeltes</b> mit Schweine- und Rindfleisch, an einer Pilz-Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli	29.90
<b>Bauernbratwurst</b> mit Zwiebelschwitze, Rösti und Apfelchutney, beides hausgemacht	21.50

## Vegetarisches

---

<b>Spätzlipfanne</b> ein winterliches Ducheinander an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Apfelstückchen, Baumnüssen, Marroni, Datteln und Gemüse	24.50
<b>Rösti „Hasli-Art»</b> mit Käse und Zwiebelschwitze, dazu ein Spiegelei	23.50
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> mit Wirsinggemüse, Birnenscheiben und Nüssen	24.50

## Veganes

---

<b>Ravioli mit Kürbis-Kartoffel-Füllung</b> mit Olivenöl, Apfelstücke, Nüsse und gedörrten Aprikosen	25.50
---	-------

## Winterstimmung

---

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

## Auf Vorbestellung (3 Tage im Voraus) ab 2 Personen

---

<b>Filet vom Rind</b> Am Stück gebraten, mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl	59.00/ p.P.
<b>Fondue Chinoise</b> 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 geniessen Ihre Ferien in einer umliegenden Ferienwohnung? Dann wäre unsere Take Away Karte etwas für Sie, die wir Ihnen gerne mitgeben.**
- **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.**