

Aus unserem feinen SUPPENTOPF

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.80
Kürbissuppe mit Curryrahmhaube	Fr. 10.80
Tagessuppe (bis 14.00 Uhr)	Fr. 6.80
Gemüsebouillon mit Ei	Fr. 7.80
Gemüsebouillon nature	Fr. 6.80

Knackige SALATE

Nüsslersalat mit lauwarmen Eierschwämmli	Fr. 14.80
Nüsslersalat mit Ei	Fr. 10.80
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Grüner Salat	Fr. 7.80
Reichhaltiger Salatteller mit Ei	Fr. 14.80
Grosi's Huussalat mit Speckwürfeli & Brotercôtons	Fr. 14.80



Jetzt aktuell:

- **SIEDFLEISCH**-Gerichte aus Grossmutter's Zeiten – ab JAN 19!
- Herrliche **VERMICELLES**
- **GLÜCKSEISEN** – “Liebe Haltenegg“ ↪ auf Vorreservation

Panorama-Restaurant „Haltenegg“, 3625 Heiligenschwendi

*Mal VEGETARISCH - *Der GESUNDE*

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 21.80
mit Salzkartoffeln, Reis, hausgemachten Teigwaren,
Pommes frites, Pommes Allumettes *oder* Emmentaler Kartoffelkrapfen

Der RENNER

Wirsingkohl-Wickel „Surprise“ Fr. 28.80
an feiner Morchelrahmsauce,
Emmentaler Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur

Die URIGE

Grossmüeter Salome's Walliser Cholera Fr. 18.80
mit kleinem grünem Blattsalat
(Die Geschichte rund um die Cholera und das Rezept erhalten Sie zum Gericht serviert!)

Mal WÄHRSCHAFT

Feine vegetarische Rösti Fr. 18.80
mit Gemüse und Käse überbacken

Das erdnahe Pastetli mit Pilzfüllung an Rahmsauce Fr. 18.80
Pommes frites, Gemischter Salat

Käseschnitte „Bireweich“ Fr. 18.80

Käseschnitte mit Spegelei & Speck Fr. 19.80

Mal VEGAN!

Voll vegan und köstlich dazu:

Quorn(Würfeli)-Riz Casimir mit exotischer Currysauce Fr. 26.80
garniert mit Kiwi, Ananas, Banane & Mandelblättchen



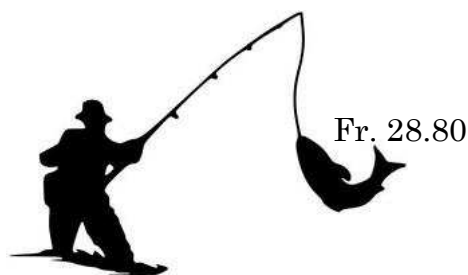
Panorama-Restaurant „Haltenegg“, 3625 Heiligenschwendi

BELIEBTHEIT aus der Unterwasserjagd

Gebratene **Eglifilets** auf knuspriger Rösti
(Fisch: Schweiz oder Europa)
an feiner Kräuterweissweinsauce

Fr. 31.80

Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce
(Fisch: Schweiz oder Europa)
Salzkartoffeln und kleinem Blattsalat



Der Chef empfiehlt:

*ALPEN-PFEFFER *



Rindfleisch vom hauseigenen IP-geführten Bauernhof
mit Kartoffelstock und Gemüseauslese*

Fr. 29.80

Ziger – (VEGETARISCH)
mit Kartoffelstock und Gemüseauslese*

Fr. 24.80

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist Schweiz. Herkunft und stammt zum grössten Teil vom *hauseigenen* IP-geführten Bauernhof mit eigenem Label: „Suma-Natura Gourmet-Beef“. Preise inkl. 7.7% Mwst.

HERZHAFTES mit Fleisch vom eigenen IP-geführten Bauernhof *oder* aus der Region

Entrecôte „Suma-Natura Gourmet-Beef“ 250g Fr. 42.80
Café de Paris-Butter *oder* grüne Pfeffersauce 180g Fr. 34.80
Gemüseauslese, Beilage nach WAHL

Kalbs-Cordon bleu „Suma-Natura“ Fr. 36.80
Gemüseauslese, Beilage nach WAHL

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Fr. 33.80
Pfirsich mit Rahm, Beilage nach WAHL

Schweinsschnitzel paniert, Beilage nach WAHL Fr. 26.80

Beilage nach WAHL:

Pommes frites, Reis, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln,
hausgemachte Teigwaren oder Emmentaler Kartoffelkrapfen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 33.80
mit Butterrösti serviert

Rinds-Braten « Suure Mocke » Fr. 32.80
Härdöpfelstock, Gemüseauslese

Wimmis Röschi Fr. 31.80
Suuri Kalbsläberli mit Rösti

☞ Für alle o.g. Köstlichkeiten kleine Portion = Reduktion à Fr. 3.00

Schweinsbratwurst mit Rösti an Zwiebelsauce Fr. 21.80

Poulet - „Riz Casimir“ garniert mit Früchten Fr. 24.80

Vermicelles: zum krönenden Abschluss

Coupe „Nesselrode“	1/1 Port. à Fr. 11.80
	1/2 Port. à Fr. 9.80
Vermicelles . . . mit Meringue & Schlagrahm	1/1 Port. à Fr. 10.80
	1/2 Port. à Fr. 8.80
Vermicelles. . . mit Schlagrahm	1/1 Port. à Fr. 9.80
	1/2 Port. à Fr. 7.80

Coupe « Sonnenschein »
(Vanilleglace, Orangensaft, Orangenlikör)
mit Likör à Fr. 10.80
ohne Likör à Fr. 7.80



Dessert - Variation
«Anastasia» Fr. 11.80



**Grenadine-Orangen
mit Vanilleglace**

Fr. 10.80

