

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: Herbst-Kulinarik

- WILD-Spezialitäten
- 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. 27.80
an feiner Morchelrahmsauce,
Emmentaler Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur

***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 Spiegelei & Speck Fr. 19.80

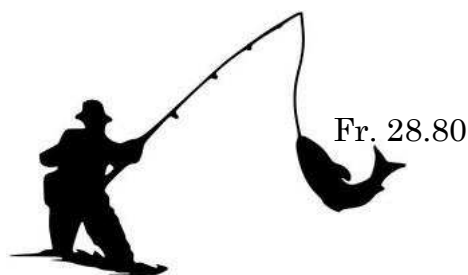
Panorama-Restaurant „Haltenegg“, 3625 Heiligenschwendi

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 –

Die Alternative zum WILD*

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

Fr. 29.80

Ziger – (VEGETARISCH)
mit Kartoffelstock und Gemüseauslese*

Fr. 24.80

*oder mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien und hausgemachte Spätzli od. Butternudeln

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 <i>oder</i> grüne Pfeffersauce	180g	Fr. 34.80
Gemüseauslese		
Rinds-Braten « Suure Mocke »		Fr. 32.80
Härdöpfelstock, Gemüseauslese	(klein)	Fr. 27.80
Kalbs-Cordon bleu „Suma-Natura“*		Fr. 36.80
Gemüseauslese	(klein)	Fr. 31.80
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce*		Fr. 33.80
Pfirsich mit Rahm	(klein)	Fr. 28.80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		Fr. 33.80
mit Butterrösti serviert	(klein)	Fr. 28.80
Wimmis Röschi		Fr. 31.80
Suuri Kalbsläberli mit Rösti	(klein)	Fr. 26.80
Schweinsbratwurst mit Rösti an Zwiebelsauce		Fr. 21.80
Schweinsschnitzel paniert*		Fr. 26.80
	(klein)	Fr. 21.80
Poulet - „Riz Casimir“ garniert mit Früchten		Fr. 24.80

***Sie dürfen wählen:**

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

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

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

