

# Haltenegg Klassiker

## Aus dem Suppentopf

Spiezer Kürbissuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.90
Tagessuppe (bis 14 Uhr)	Fr. 6.90
Gemüsebouillon nature	Fr. 6.90

## Aus dem Gartenbeet

Gemischter Salat (Sauce: Französisch od. italienisch)	Fr. 9.90
Grüner (Sauce: Französisch od. italienisch)	Fr. 7.90
Nüssler Salat mit lauwarmen Eierschwämmli <i>od.</i> mit Ei	Fr. 15.90 <i>od.</i> Fr. 10.90

## Fischers Fritz'es Fisch

Gebratene Eglifilets (CH od. EU), knusprige Rösti, Kräuterweinsauce	Fr. 32.90
---	-----------

## Fleisch vom Summermatthof *oder* aus der Region

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nüdeli**	Fr. 35.20
Wimmis Röschi - Suuri Kalbsläberli mit Rösti**	Fr. 32.90
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites**	Fr. 27.90

↳\*\*kleine Portion = Reduktion à Fr. 3.00

<u>Poulet</u> (CH) - „Riz Casimir“ garniert mit Früchten	Fr. 27.90
--	-----------

<u>Pastetli</u> - „Das Erdnahe“ mit Pilzfüllung an Rahmsauce  Pommes frites und kleiner gemischter Salat	Fr. 22.20
--	-----------

## Vermicelles – als krönender Abschluss

Vermicelles . . . mit Schlagrahm	1/1 Port. à Fr. 10.90
	1/2 Port. à Fr. 8.90
. . . mit Meringue & Schlagrahm	1/1 Port. à Fr. 11.90
	1/2 Port. à Fr. 9.90
Coupe Nesselrode	1/1 Port. à Fr. 12.90
	1/2 Port. à Fr. 10.90

Coupe «Sonnenschein» (Vanilleglace, Orangensaft, Orangenlikör) mit Likör	à Fr. 11.90
ohne Likör	à Fr. 8.90

Dessert - Variation «Anastasia»	à Fr. 15.90
---------------------------------	-------------

## \*WILD-er in den Herbst



### Wildgerichte

#### Wild-es Fleisch

Reh-Schnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce\*\*

Fr. 37.90

Hirsch-Lebergeschnetzeltes in brauner Butter, geschwenkt in Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, Knusprig gebratene Röschi

Fr. 29.90

#### Wild-er Pfeffer

Der Chef empfiehlt:

Die Drei Eidgenossen-Pfeffer\*\* (Reh-, Hirsch- & Suma-Natura Gourmet-Rind)

Fr. 38.90

Reh-Pfeffer Jäger Art\*\*

Fr. 34.90

Hirsch-Pfeffer „Hubertus“\*\*

Fr. 30.90

Rinds-Pfeffer\* „Suma-Natura Gourmet-Beef“, hauseigener IP-geführten Bauernhof

Fr. 30.90

Alpen-Ziger-Pfeffer \*\*



Fr. 25.90

\*\*Beilagen zum Pfeffer:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Glasierte Marroni & Preiselbeer-Apfel

# \*WILD-es Menü – auf Vorbestellung\*



## 1. Gang: Wild-er Salat



Nüsslersalat mit Wildpastete, Wildschwein-Rohschinken, Hirschtrockenfleisch  
oder

Nüsslersalat mit lauwarmen Eierschwämmli 

★ ★ ★

## 2. Gang: Wild-e Suppe

Spiezer Kürbissuppe mit Rahmhaube 

oder


Wildkraftbrühe mit Gemüsebrunoise

★ ★ ★

## 3. Hauptgang: Wild-e Paarungen

Rehschnitzel ‚Mirza‘ & Wildschweinfilet im Speckmantel

oder

Wild-er Beilagen-Teller „Jägerpech“ 

(Hausgem. Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzgarnitur, Glasierte Marroni & Preiselbeer-Apfel)

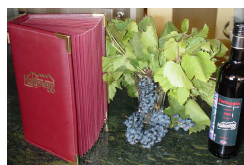
★ ★ ★

## 4. Gang: Wild-er krönender Abschluss

Coupe Nesselrode

→ Menü complet : Fr. 52.90 pro Pers.  bzw. Fr. 40.90 pro Pers. 

## Weinempfehlung:



Geniessen Sie einen erlesenen und edlen Wein aus unserer einmaligen Weinkarte mit Trouvaillen aus allen Kantonen der Schweiz oder feinen Sauser – im Stadium pasteurisiert (1.5% Vol.)

↳ Verlangen Sie unsere einmalige Weinkarte mit Trouvaillen aus allen CH-Kantonen!

**Sauser** – „im Stadium“ pasteurisiert (1.5% Vol.)

1dl  
Fr. 2.40

2dl  
Fr. 4.80

3dl  
Fr. 7.20

5dl  
Fr. 11.90