

Der Küchenchef empfiehlt:

als Vorspeise:

Hausgemachte Steinpilzcremesuppe	CHF	8.50
Grüner Blattsalat „Mimosa“	CHF	9.50
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	CHF	12.50
Melone mit Rohschinken	CHF	15.50

als Hauptgang:

Schweinssteak Walliser Art , mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse überbacken, Röstikroketten und gedämpfte Karotten	CHF	28.50
Riz Casimir (mit Kalbfleisch CH) im Reisring serviert, Früchtegarnitur	CHF	36.00
Risotto „Pizzaiolo“ mit Schinkenwürfel, gratiniert mit Mozzarella	CHF	23.50
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	39.50
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce , Safranrisotto	CHF	34.50
Kartoffelgnocchi mit Lauchstreifen, Champignons und Zwiebeln an kalt gepresstem Olivenöl, Fleur de Sel	CHF	18.50
Spaghetti Inferno mit geschnetzeltem Poulet (CH) an pikanter Tomatenrahmsauce	CHF	24.50
Schwinger Pizza mit Perlzwiebeln, schwarze Oliven, Cherrytomaten und Rohschinken	CHF	23.50

als Dessert:

Erdbeeren Eisparfait garniert	CHF	9.80
Tirami-Sù Eisparfait	CHF	9.80
Coupe Romanoff	CHF	10.50

Weinempfehlungen:

Don Martin „Jubiläums Wein“ 30 Jahre Hotel Meiringen	50 cl	CHF	27.00
Zinfandel Twin Daks California 2005	pro dl 6.50 75 cl	CHF	38.00
Shotfire „Thorn-Clark“ Barossa Shiraz	75 cl	CHF	48.00

Unsere Vorspeisen

vom Salatbuffet

(von 11.00 – 14.00 und 17.00 – 21.30 Uhr)

Gemischter Saisonsalat		CHF	9.00
------------------------	--	-----	------

Aus der Küche

Grüner Saisonsalat		CHF	8.50
--------------------	--	-----	------

Gemischter Saisonsalat		CHF	9.50
------------------------	--	-----	------

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Vorspeise	CHF	12.00
	Hauptspeise	CHF	16.50

Griechischer Hirtensalat	Vorspeise	CHF	12.50
	Hauptspeise	CHF	17.00

Aus dem Suppentopf

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum	Vorspeise	CHF	6.50
---------------------------------------	-----------	-----	------

	Hauptspeise	CHF	8.50
--	-------------	-----	------

Risotto und Pasta

Risotto mit Rahmspinat und Knoblauch		CHF	19.50
--------------------------------------	--	-----	-------

Spaghetti an einer herrlichen Tomatensauce mit Basilikum		CHF	18.50
--	--	-----	-------

Spaghetti an rassig gewürzter Bolognesesauce		CHF	20.50
--	--	-----	-------

Lasagna „Pinocchio“ mit Parmesan goldgelb gratiniert		CHF	19.50
--	--	-----	-------

Penne al Pesto, Parmesankäse und Fleur de Sel		CHF	18.50
---	--	-----	-------

Unser Hit:

Spaghetti Giorgio Kalbsgeschnetzeltes, Steinpilze an Rahmsauce, pikant		CHF	28.50
--	--	-----	-------

Vegi-Ecke

Vegi Rösti mit frischem Marktgemüse, gratiniert mit Bergkäse		CHF	24.00
--	--	-----	-------

Bunter Gemüseteller mit Krokette		CHF	23.50
----------------------------------	--	-----	-------

Spaghetti mit Lauch, Tomatenwürfel und Champignons an Olivenöl		CHF	19.50
--	--	-----	-------

Fleischgerichte

Schweinssteak	200 gr.	CHF	29.50
Lammrückenfilet	200 gr.	CHF	35.50
Rindsfilet	200 gr.	CHF	45.00
Pferdefilet	200 gr.	CHF	39.50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse

Beilagen:

Café de Paris, Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Nüdelchen, Risotto oder Reis

Fleischspezialitäten

Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Marktgemüse		CHF	25.50
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce feine Nüdelchen		CHF	27.50
Kalbs-Piccata alla Milanese serviert mit Spaghetti und mit hausgemachter Tomatensauce		CHF	34.50
In Butter geschnetzelte Kalbsleber mit goldbraun gebratener Rösti		CHF	32.00
Cordon Bleu „Hausart“ (Schweinefleisch CH) gefüllt mit Rohschinken und Brie de Meiringen, Pommes frites, buntes Marktgemüse		CHF	29.50

Bodenständiges aus dem Haslital

Hasliteller (kalter Teller) mit einheimischen Speck, Rohschinken, Gumpesel und Hobelkäse		CHF	25.50
Hasli-Rösti mit Zigeunerschinken und mit Bergkäse gratiniert		CHF	23.50
Wurstsalat einfach		CHF	11.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten		CHF	18.00
Sandwich (mit Zigeunerschinken, Salami oder Käse)		CHF	7.50

Täglich frische Pizzas

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	CHF 17.00
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Zigeunerschinken	CHF 19.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, Pilze	CHF 22.50
Pugliese Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Kapern, Zwiebeln, Sardellen	CHF 21.50
Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini	CHF 23.00
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln	CHF 21.50
Toscana Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Speck, Spiegelei	CHF 22.00
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	CHF 20.50
Cynar Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch	CHF 22.50
Pinocchio Tomaten, Mozzarella, Zigeunerschinken, Speck, Knoblauch, Spiegelei	CHF 23.00
Hawaii Tomaten, Mozzarella, frische Ananas, Zigeunerschinken	CHF 21.50
Verdura Tomaten, Mozzarella, Marktgemüse	CHF 22.00
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Königskrevetten	CHF 25.00
O Sole Mio Tomaten, Mozzarella, Zigeunerschinken, Ei, Oregano	CHF 22.00
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Zigeunerschinken, Pilze, Artischocken, Peperoni, Oregano	CHF 22.50
Kleine Pizzas	CHF 3.00 günstiger
Pizzas zum Mitnehmen	CHF 2.00 günstiger



Getränke Karte

Bier offen:

Eichhof Lager	25 cl	CHF	3.80
Eichhof Lager	50 cl	CHF	5.40

Bier Flaschen:

Eichhof (alkoholfrei)	50 cl	CHF	4.60
Eichhof Lager	58 cl	CHF	5.80

Mineral- und Süsswasser:

Mineralwasser	33 cl	CHF	4.90
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	CHF	4.90
Citro	33 cl	CHF	4.90
Apfelsaft /Apfelschorle	33 cl	CHF	4.90
Orange	33 cl	CHF	4.90
Rivella rot und blau	33 cl	CHF	4.90
Bitter Lemon	20 cl	CHF	4.90
Schweppes Tonic	20 cl	CHF	4.90
Mineralwasser	50 cl	CHF	5.50

Offenausschank

Mineral, Citro, Orange, Rivella, Coca Cola, Eistee	20 cl	CHF	2.90
	30 cl	CHF	3.40
	50 cl	CHF	5.00
	150 cl	CHF	10.50

Frisches Quellwasser

	30 cl	CHF	1.50
	50 cl	CHF	3.00
	100 cl	CHF	5.00

Warme Getränke:

Kaffee Creme		CHF	3.90
Kaffee Creme Koffeinfrei		CHF	3.90
Espresso Creme		CHF	3.90
Cappuccino		CHF	4.50
Macchiato		CHF	4.50
Kaffee fertig		CHF	5.00
Feuerkuss „Pinocchio“		CHF	8.50
Diverse Teesorten		CHF	3.90
Tee Rum 20 cl		CHF	7.00
Milch kalt oder warm	20 cl	CHF	2.50
Schokolade / Ovomaltine kalt oder warm	20 cl	CHF	3.90