

## *feine Süppchen*

<i>Spargelcrèmesuppe</i>	14.50
<i>Erloser-Bärlauchrahmsüppchen</i>	14.50
<i>mit Pata Negra- Rohschinken</i>	16.50

## *Vorspeisen*

<i>Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>	22.00
<i>und Pata Negra- Rohschinken</i>	26.00
<i>Thunfischcarpaccio</i> <i>an Sesamvinaigrette</i> <i>Toast und Butter</i>	27.50

## *Frühlingsfrische Salate*

*Blattsalat mit französischer Salatsauce  
mit Zanderknusperli (CH)* 15.50

*lauwarmer Salat von grünen  
und weissen Spargeln, altem Sbrinz  
und Pata Negra-Rohschinken* 16.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“  
junger Kopfsalat mit grünen Spargelspitzen  
Rauchlachsstreifen und Radieslivinaigrette* 17.00

## *aus See und Meer*

*Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil, pochiert  
auf Spargelbeet, Trockenreis  
und Fischrahmsauce* 46.00

*Schweizer Eglifilet's im Backteig  
mit Salzkartoffeln und Spinat* 49.50

*oder  
frischen Salaten* 45.50

## *Frühlingsgerichte*

<i>Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>	33.00
<i>und Pata-Negra Rohschinken</i>	38.00
<i>Coq au vin vom Alpsteinpoulet</i>	
<i>an einer Rotweinsauce</i>	
<i>mit weissem Risotto und Bratgemüse</i>	39.50
<i>Schweinskotelett ( 250gr.) aus Maihusen/ Beromünster</i>	
<i>an einer Pfefferrahmsauce</i>	
<i>mit Butternüdeli und Gemüse</i>	43.00
<i>Cordonbleu vom Luzerner Kalb</i>	
<i>mit Gruyère gefüllt</i>	
<i>Bratkartoffeln und Gemüse</i>	46.50
<i>Zarte Lammkoteletts vom Schweizer Weidelamm</i>	
<i>auf grünen und weissen Spargeln</i>	
<i>mit Bratkartoffeln und Thymian-Minzjus</i>	52.00
<i>Entrecôte vom Schweizer Rind</i>	
<i>Rotweinweinsauce und grünem Pfeffer</i>	
<i>Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	54.00

# *Frühlingstraum*

*ab zwei Personen*

*Thunfischcarpaccio  
an einer Sesamvinaigrette  
Toast und Butter*

*\*\**

*Erloser-Bärlauchschaumsüppchen*

*\*\**

*Blattsalat  
mit gebackenen Zanderknusperli*

*\*\**

*Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil, sautiert  
auf buntem Spargelbeet  
und Sauce Mousseline*

*\*\**

*Schweizer Kalbsteak  
an einer Pilzrahmsauce  
Bratkartoffeln und Gemüse*

*\*\**

*Erdbeermousse mit Rhabarberkompott  
und Rahm*

*oder*

*Käsevariation*

*in 6 Gängen 116.00*

*in 5 Gängen 102.50*

*in 4 Gängen 88.00*

*in 3 Gängen 74.00*

## *Vegetarische Geniesser*

*alle Gänge sind auch als Einzelteller erhältlich*

*Spargeltatar  
an Radieslivinaigrette*

26.00

\*\*

*Bärlauchsüppchen  
mit Kräutercroutons*

15.50

\*\*

*Saisonsalat mit Kernen und Nüssen*

14.50

\*\*

*Bohnen im Mangold gerollt  
mit*

*Sauce Mousseline*

26.50/36.00

\*\*

*Mascarponerisotto mit grünen Erbsen  
und Grillgemüse*

32.50

\*\*

*Erdbeermousse mit Rhabarberkompott  
und Rahm  
oder*

*Käsevariation*

*in 6 Gängen 96.00*

*in 5 Gängen 84.00*

*in 4 Gängen 74.00*

*in 3 Gängen 65.00*

## **LES TROIS FILETS**

*gönnen Sie sich den „Herlisberg-Hit“  
ab zwei Personen*

*Schweinsfiletmedaillon aus der Pfanne  
grüner Pfeffer-Senfrahmsauce  
auf Mascarponerisotto und Spinat*

*Kalbsfilet aus dem Ofen  
Pilzrahmsauce  
Nüdeli und Spargeln*

*Innerschweizer Rindsfilet  
an Rosmarin- Honigjus  
auf Kartoffelgratin und Grillgemüse  
72.50*

### ***Châteaubriand vom Innerschweizer Rind***

*ab zwei Personen (Zubereitungszeit ca.30 Minuten)  
saisonale Gemüseplatte,Kartoffelgratin  
Sauce Bearnaise und grüne Pfeffer-Marksauce  
68.50*

*Zubereitungszeit 30 Minuten.*

*Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis 21.00 werktags  
oder 19.00 Uhr sonntags bestellt haben*

*Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7.0% MWSt*