

## ***Salatvariationen***

***Nüsslisalat mit Speck, Herlisberger Wachtelei und Croûtons  
an Baumnussvinaigrette***

***15.50***

***s'Salatschüsseli Herlisberg  
mit Wildrauchschinken  
Feigen, Trauben und  
Kürbiskernölvinaigrette***

***17.00***

## ***Fische und Meeresfrüchte***

***Felchenfilet aus dem Hallwilersee  
an feiner Hollandaise  
Pilawreis und Federkohl***

***42.00***

***Lachsforelle vom Spielhofer Römerswil  
auf Lauch-Wirzgemüse à la Crème  
und Salzkartoffeln***

***44.50***

# ***Fleischgerichte***

***sautierte Leberli vom Herlisberger Bio- Kalb  
mit einer Butterrösti*** **39.00**

***Rehpfeffer „Jäger Art“ ein Herlisberg-Klassiker  
mit Spätzli ,Rotkraut und Kastanien und Preiselbeerapfel*** **43.50**

***Rehschnitzel „Mirza“  
mit Wildrahmsauce  
mit Spätzli und Herbstgarnituren*** **49.00**

***Entrecôte vom Gunzwiler Hirsch  
an einer Rotweinmarksauce  
mit Kartoffelkroketten und Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl*** **52.00**

***Rehrücken in 2- Gängen serviert ( ab 2 Personen)  
mit Wildrahmsauce  
Butterspätzli und Herbstgarnituren*** **pro Person 72.00**

## ***aus dem Suppentopf***

***Steinpilzcrèmesuppe mit Brotcroûtons***

***14.50***

***Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen***

***13.50***

## ***zum Voraus.....***

***Carpaccio vom Gunzwiler Hirsch***

***Crème vom Jersey Blue Käse***

***Toast und Butter***

***28.50***

***Randen-Carpaccio mit überbackenen Dallenwiler-Geisskäse***

***Nusskrokant und Balsamicodressing***

***27.50***

# ***Vegetarische Geniesser***

***Randencarpaccio mit überbackenem Dallenwiler-Geisskäse  
Nusskrokant und Balsamicodressing***

***\*\****

***Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskerne***

***\*\****

***Nüsslisalat mit Croûtons und Herlisberger Wachtelei***

***\*\****

***Hülsenfrüchte- Randentätschli  
auf Federkohl und Sauce Mousseline***

***\*\****

***Spätzligratin  
mit Herbstgarnituren und Preiselbeeren***

***\*\****

***Marronimousse  
mit Portweifeigen  
oder***

***Käsevariation***

***4 Gang sfr. 75.00***

***5 Gang sfr. 86.00***

***6-Gang sfr. 96.00***

# ***Herbstmenü***

***ab 2 Personen***

***Carpaccio vom Gunzwiler Hirsch***

***Crème vom Jersey Blue Käse***

***Toast und Butter***

***\*\****

***Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Herlisberger Wachtelei***

***\*\****

***Steinpilzcrèmesuppe***

***\*\****

***Felchenfilet***

***aus dem Hallwilersee***

***auf Federkohl und Sauce Mousseline***

***\*\****

***Rehrücken***

***an einer Marsala- Trüffeljus***

***Butterspätzli und Herbstgarnituren***

***\*\****

***Marronimousse***

***mit Portweifeigen***

***oder***

***Käsevariation***

***3 Gang sfr. 75.50***

***4 Gang sfr. 87.50***

***5 Gang sfr. 103.50***

***6 Gang sfr. 117.00***

# **TROIS FILETS**

*gönnen Sie sich den „Herlisberg Hit“  
ab 2 Personen*

*Schweizer Schweinsfiletmedaillon  
an einer Thymianjus  
auf weissem Kräuterrisotto  
und Federkohl*

*Schweizer Kalbsfilet  
an einer Pilzrahmsauce  
auf Butterspätzli  
mit Rotkraut, Rosenkohl*

*Schweizer Rindsfilet  
an einer Marsala- Trüffeljus  
auf Kartoffelgratin und Bratgemüse  
77.50*

*ab 2 Personen*

**CHATEAUBRIAND „HERLISBERG“**

**saisonale Gemüseplatte**

**Kartoffelgratin**

**serviert mit Sauce Bearnaise und Rotweinsauce**

*73.50*

*Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.*

*Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis*

*21.00 Uhr werktags,*

*oder 19.00 Uhr sonntags, bestellt haben.*

*alle Preise inkl. 8.1% MWSt.*