

Salatvariationen

***Nüsslisalat an Baumnussvinaigrette
mit Herlisberg BIO- Ei, Speckwürfeli und Croutons
15.50***

***„s’Salatschüsseli Herlisberg“
serviert mit geräuchertem Lachs und Feigen
Senf-Honigsauce
17.00***

Fische und Meeresfrüchte

***gebratenes Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
auf Lauch-Wirzgemüse à la Crème
und Reis
42.00***

***ganze Seezunge gebraten (Frankreich)
dazu Petersilienkartoffeln,
frischem Federkohl und Sauce Hollandaise
65.00***

Fleischgerichte

***Geschnetzeltes vom Schweizer Schweinefilet
an einer Pilzrahmsauce
mit Röstli und Gemüse***

39.00

***Rehpfeffer aus Neudorfer Jagd
Butterspätzli, Rotkraut und Marroni***

43.00

***Haxe vom Michelsämter Kalb
Rotweinsauce
Risotto und Gemüse***

43.50

***Steak vom Schweizer Kalb
an einer Rosmarin- Honigjus
Nüdeli und Gemüse***

52.00

***Entrecôte vom Schweizer Rind
an Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer
mit Kartoffelkroketten und Gemüse***

54.50

aus dem Suppentopf

***Pastinakencrèmesuppe
mit Croûtons
14.50***

***Ochsenschwanzkraftbrühe
mit Gemüse und Ravioli
16.50***

***Hummerschaumsüppchen
mit Gemüse und Crevettenragout
18.50***

zum Voraus....

***Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet
an einer Baumnussvinaigrette
Parmesanglacé und Rucola
Toast und Butter
29.50***

***Randencarpaccio mit überbackenem Dallenwiler-Geisskäse
Nusskrokant und Balsamicodressing
27.50***

Vegetarische Geniesser

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

Nüsslisalat mit Nüssen und Kernen

***Pastinakenschaumsüppchen
mit Croûtons***

***pochiertes Herlisberger- BIO Ei auf frischem Federkohl
und Sauce Hollandaise***

Champagnerrisotto mit Bratgemüse

***Ananas- Exotickompott
mit Pina Coladamousse
oder***

Käsevariation

4 Gang sfr. 75.00

5 Gang sfr. 86.00

6 Gang sfr. 96.00

Geniesser-Menu ab 2 Personen

***Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet
an einer Baumnussvinaigrette
mit Parmesanglacé und Rucola
Toast und Butter***

***Nüsslisalat
mit Herlisberger BIO- Ei, Speck und Croutons***

Hummercrèmesuppe

***Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
auf frischem Federkohl, Sauce Mousseline***

***Steak vom Schweizer Kalb
an einer Rosmarin- Honigjus
Kartoffelgratin und Gemüse***

***Ananas- Exotickompott
mit Pina Coladamousse
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 Schweinsfilet
an Rosmarin- Honigjus
auf Mascarponerisotto und Federkohl**

**Schweizer Kalbsfilet
an einer Pilzrahmsauce
Nüdeli und Gemüse**

**Schweizer Rindsfilet
an einer Sauce Bearnaise
auf Kartoffelgratin und Gemüse
77.50**

ab 2 Personen

**CHATEAUBRIAND „HERLISBERG“
saisonale Gemüseplatte
Kartoffelgratin
serviert mit Sauce Bearnaise und Rotweinsauce**

73.50

alle Preise inkl. 8.1 MWST.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis

21.00 Uhr Werktags,

oder 19.00 Uhr Sonntags, bestellt haben.