

## *feine Süppchen*

<i>Spargelcrèmesuppe</i>	15.50
<i>Herlisberger- Bärlauchcrèmesuppe</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* 15.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“  
Blattsalat, Spargeln,  
Rauchlachsstreifen und Radieslivinaigrette* 17.00

*lauwarmer Salat von grünen  
und weissen Spargeln, altem Sbrinz  
und Pata Negra-Rohschinken* 17.50

## *aus See und Meer*

*Forellenfilet aus Römerswil  
Sauce Hollandaise  
Trockenreis und Spargelragout* 43.00

*Alpenzander  
Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Spinat* 48.50

## *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 Kartoffelstock und Bratgemüse</i>	39.50
<i>geschmorte Haxe vom Michelsämter Kalb</i>	
<i>dazu Bratkartoffeln und Spargeln</i>	44.50
<i>Saltimbocca vom Innerschweizer Kalb</i>	
<i>Rosmarin- Honigjus</i>	
<i>Safranrisotto und Gemüse</i>	47.50
<i>Steak vom Schweizer Kalb</i>	
<i>Pilzrahmsauce</i>	
<i>selbstgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	52.00

# *Frühlingstraum*

*ab zwei Personen*

*Thunfischcarpaccio  
an einer Sesamvinaigrette  
Toast und Butter*

*\*\**

*Herlisberger- Bärlauchschaumsüppchen*

*\*\**

*Blattsalat  
mit gebackenen Zanderknusperli*

*\*\**

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

*\*\**

*Schweizer Kalbsteak  
an einer Pilzrahmsauce  
Bratkartoffeln und Gemüse*

*\*\**

*Rhabarberkompott mit selbstgemachtem Erdbeerglace  
und Rahm*

*oder*

*Käsevariation*

*in 6 Gängen 117.00*

*in 5 Gängen 103.50*

*in 4 Gängen 88.00*

*in 3 Gängen 75.50*

# *Vegetarische Geniesser*

*alle Gänge sind auch als Einzelteller erhältlich*

*Spargeltatar  
an Radieslivinaigrette*

*\*\**

*Bärlauchsüppchen  
mit Kräutercroutons*

*\*\**

*Saisonsalat mit Kernen und Nüssen*

*\*\**

*Gemüseburger auf Spinat mit  
Sauce Mousseline*

*\*\**

*Mascarponerisotto mit grünen Erbsen  
und Grillgemüse*

*\*\**

*Rhabarberkompott mit selbstgemachtem Erdbeerglace  
und Rahm*

*oder  
Käsevariation*

*in 6 Gängen 96.00*

*in 5 Gängen 84.00*

*in 4 Gängen 74.00*

*in 3 Gängen 62.00*

## **LES TROIS FILETS**

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

*Schweizer Schweinefilet  
grüner Pfeffer-Senfrahmsauce  
auf Mascarponerisotto und Spinat*

*Schweizer Kalbsfilet  
Pilzrahmsauce  
Nüdeli und Spargeln*

*Schweizer Rindsfilet  
an Rosmarin- Honigjus  
auf Kartoffelgratin und Grillgemüse  
77.50*

### ***Châteaubriand vom Schweizer Rind***

*ab zwei Personen (Zubereitungszeit ca.30 Minuten)  
saisonale Gemüseplatte,Kartoffelgratin  
Sauce Bearnaise und grüne Pfeffer-Marksauce  
73.50*

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

*Alle Preise verstehen sich inklusive 8.10% MWSt*