

WEIHNACHTEN 2025



Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,
ein besinnliches Fest
und alles Gute im Neuen Jahr.

Ihr Herlisberg Team
Familie Niederberger- Estermann

Menu komplett Fr. 115.00
Menu in 5 Gängen nach Wahl Fr. 101.00
Menu in 4 Gängen nach Wahl Fr. 87.00
Menu in 3 Gängen nach Wahl Fr. 76.00

MENU

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet
an feiner Senf-Honigsauce, Parmesanglace und Rucola

Pastinaken- Proseccocrèmesuppe
mit Ricotta- Curry Blätterteiggebäck

Fenchelsalat mit Orangen
an einer Zitrusvinaigrette und geräucherter Entenbrust

gebratenes Lachsforellenfilet vom Spielhofer Römerswil
auf Lauch-Wirzgemüse und Sauce Mousseline

Steak vom Schweizer Kalb
an Rosmarin-Honigjus
mit Pommes Anna und Wintergemüse

weihnachtlicher
Dessertteller „Surprise“

Weihnachts-Guetzli

Wirtshaus zum Herlisberg
Weihnachten, 25. Dezember 2025

Für vegetarische Variante und Silvestermenü bitte blättern →

WEIHNACHTEN 2025

MENU



Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,
ein besinnliches Fest
und alles Gute im Neuen Jahr.

Ihr Herlisberg Team
Familie Niederberger- Estermann

Menu komplett Fr. 104.00
Menu in 5 Gängen nach Wahl Fr. 90.00
Menu in 4 Gängen nach Wahl Fr. 76.00
Menu in 3 Gängen nach Wahl Fr. 65.00

Carpaccio von Randen
an feiner Senf-Honigsauce und Dallenwiler Geisskäse

Pastinaken- Proseccocrèmesuppe
mit Ricotta- Curry Blätterteiggebäck

Fenchelsalat mit Orangen
an einer Zitrusvinaigrette

pochiertes Herlisberger BIO- Ei
auf Lauch-Wirzgemüse und Sauce Mousseline

Hülsenfrüchteburger
an Gemüsejus
mit Pommes Anna und Wintergemüse

weihnachtlicher
Dessertteller „Surprise“

Weihnachts-Guetzli

Wirtshaus zum Herlisberg
Weihnachten, 25. Dezember 2025

Für Silvestermenü bitte blättern →

SILVESTER 2025/26



Eröffnung Dessertbuffet ab 22.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen, geschätzte Gäste,
guten Appetit, einen schönen Abend,
viel Glück, Gesundheit und Wohlergehen
im Neuen Jahr.

Team Herlisberg
Familie Niederberger-Estermann

MENU

Tatar und Carpaccio vom Thunfisch
Sesamvinaigrette
Toast und Butter

Hummerschaumsüppchen
mit Crevettenwürfeli

Kräutersalat an Baumnussvinaigrette
mit Falaffel

sautierter Steinbutt
auf Federkohl

Innerschweizer Rindsfilet aus dem Ofen
an Marsala-Trüffeljus
mit Kartoffelstock und Bratgemüse

Dessertbuffet „Herlisberg“

CHF 150.00

Wirtshaus zum Herlisberg
Silvester, 31. Dezember 2025/26