



*Wirtshaus zum
Herlisberg
Josef und Liselotte
Niederberger
Dorf
6028 Herlisberg
info@herlisberg.ch
www.herlisberg.ch
041 930 12 80*

Menüvorschläge

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli
Kraftbrühe mit Ei und Sherry
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse
Geflügelcrèmesuppe mit Sherry
Fenchelsuppe mit Pernod
Kressesuppe mit Salmstreifen
Currycrèmesuppe mit Geflügelstreifen
Waldpilzcrèmesuppe mit Speckwürfeli
Kartoffelcrèmesuppe mit Brotcroûtons

Je nach Saison:

Bärlauchsuppe mit Brotcroûtons (Frühling)
Grüne Spargelcrèmesuppe (Frühling)
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikum (Sommer)

Salate

Grüner Salat
Gemischter Salat
Saisonsalat mit gebratenem Speck und Brotwürfeli
Brüsselersalat mit Apfel und geräucherter Entenbrust
Blattsalat mit gebackenen Zanderfiletstreifen
Fenchelsalat mit Orangen

Je nach Saison:

Lauwarmer Salat von grünen und weissen Spargeln (Frühling)
Tomatensalat mit Ruccola und Parmesan (Sommer)
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen (Herbst)

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan und Olivenöl, Toast und Butter

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse, Toast und Butter

Hors d'oeuvre-Teller „Herlisberg“ mit Toast und Butter

Crevetten-Cocktail, Toast und Butter

Frischer Rauchlachs mit Meerrettichmousse, Toast und Butter

Bündner-Teller (Bündnerfleisch und Rohschinken) mit Melone

Warme Vorspeisen und Fische

Gedämpftes Seelachsfilet auf Lauchgemüse

Zanderfilet „Zuger Art“ mit Petersilienkartoffeln“

Pastetli mit Meerfischragout und Sauce Mousseline

Je nach Saison:

Spargeln mit Parmesan oder Sauce hollandaise (Frühling)

Spargelrisotto mit Riesencrevetten (Frühling)

Pilztöpfchen „Herlisberg“ (Herbst)

Hauptgerichte

- Maispoulardenbrust an Honigsauce
- Kaninchenrücken aus dem Ofen an Thymianjus
- Lammfilets an rassiger Knoblauchsauce
- Entenbrüstchen an Cassissauce
- Cordon-bleu vom Kalb
- Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce
- Schweinsfilet aus dem Ofen an Pilzrahmsauce
- Entrecôte an Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer
- Rindsfiletragoût an rassiger Kräuterrahmsauce

Dazu servieren wir Ihnen:

- drei fein zubereitete Saisongemüse
- sowie die Beilage Ihrer Wahl:

Butternüdeli, Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln,
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Möchten Sie zusätzlich etwas Nachservice beim Hauptgang?
Gerne kalkulieren wir das mit ein und passieren mit allen Speisen
bei Ihren Gästen. Damit erhöht sich der Menu-Preis um Fr. 5.-- .

Beachten Sie bitte auch unsere jeweils aktuelle à-la-carte-Karte:
Alle darin aufgeführten Menus berücksichtigen die saisonale
Vielfalt unserer Natur.

Desserts

Bayrische Crème mit Rahm

Gebrannte Crème mit Rahm

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Frischer Fruchtsalat mit zwei Kugeln Glace nach Wahl

Schokoladenmousse noir et blanc mit Rahm

Apfelsorbet mit Calvados

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Zitronensorbet mit Wodka

Hausgemachte Torten wie Schwarzwälder, Kirschtorte, Rüebliorte

usw.

* Aus vorgehend erwähnten Gerichten (ohne Preisangabe)
können Sie sich Ihr Menu ganz individuell
und Ihrem Wunsche gemäss zusammenstellen.

Wählen Sie selbst...

3-Gang-Menu

bestehend aus:

Suppe oder Salat

Hauptgang

Dessert

Fr. 64.--

4-Gang-Menu

bestehend aus:

Vorspeise

Suppe oder Salat

Hauptgang

Dessert

Fr. 76.--

5-Gang-Menu

bestehend aus:

Kalte Vorspeise

Suppe oder Salat

Warme Vorspeise oder Fisch

Hauptgang

Dessert oder Käse

Fr. 96.--

6-Gang-Menu

bestehend aus:

Kalte Vorspeise

Suppe

Salat

Warme Vorspeise oder Fisch

Hauptgang

Dessert oder Käse

Fr. 112.--

Suppen

Zitronengrassuppe mit gebratenen Crevetten	Fr.	16.50
Klare Tomatenconsommé mit Gemüse und kleinen Ravioli	Fr.	14.50
Maiscrèmesuppe mit gebratenen Crevetten	Fr.	15.50
Sauerkrautsuppe mit Scampi	Fr.	17.50

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit lauwarmem Wachtelbrüstchen und Honigsauce	Fr.	16.50
Kräutersalate mit gebratener Entenleber	Fr.	19.00
Avocados mit Crème fraîche und Schnittlauch	Fr.	17.00
Randencarpaccio mit Brunnenkresse und geräucherter Ente	Fr.	18.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan und Olivenoel, Toast und Butter	Fr.	26.00
Hors d'oeuvre-Teller „Herlisberg“ mit Toast und Butter	Fr.	24.00
Entenleberterrine mit Sauce Cumberland, Toast und Butter	Fr.	24.00

Fische

	Vorspeise	Hauptgang
Gedämpftes Seezungenfilet auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 25.50	Fr. 46.00
Zanderfilets „Zuger Art“ mit Petersilienkartoffeln	Fr. 21.50	Fr. 42.50
Scampis gebraten an Chili-Knoblauchsauce auf Wirsinggemüse und Thymiankartoffeln	Fr. 28.50	Fr. 58.00
Gebratenes St. Pierrefilet auf Hausmacher-Nudeln mit Steinpilzen	Fr. 26.50	Fr. 54.00

Hauptgerichte

Kalbsteak an Mörchelsauce	Fr.	58.00
Rindsfilet an Senfrahmsauce oder Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer	Fr.	58.00
Kalbsfiletherz an Orangensauce	Fr.	58.00
Kalbskronenbraten aus dem Ofen an Rosmarinjus	Fr.	60.00
Châteaubriand aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise und Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer	Fr.	68.00

Zu allen Gerichten servieren wir eine schöne Gemüseplatte sowie die Beilagen Ihrer Wahl

Unsere Haus-Spezialitäten

Deux Filets „Seeblick“:

Kalbsfilet an Pilzrahmsauce Rindsfilet an Sauce Béarnaise mit Beilagen nach Wahl und Gemüsegarnitur in zwei Gängen serviert	Fr.	64.00
--	-----	-------

Trois Filets „Herlisberg“:

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce Kalbsfilet an Pilzrahmsauce Rindsfilet an Sauce Béarnaise mit Beilagen nach Wahl und Gemüsegarnitur in drei Gängen serviert	Fr.	64.00
---	-----	-------

Desserts à la carte

Diverse hausgemachte Torten (pro Stück)	Fr.	8.00
Gemischte Glace mit Rahm	Fr.	8.00
Caramelköpfli mit Rahm	Fr.	8.00
Gebrannte Crème	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	Fr.	12.50
Früchtecocktail mit Sorbets	Fr.	12.50
Beeren-Coupe mit Glace und Rahm	Fr.	11.50
Meringues mit Rahm	Fr.	8.50
Meringues-Glacé mit Rahm	Fr.	11.50
Soufflé Glacé „Grand Marnier“	Fr.	14.00
Schokoladenmousse mit Rahm	Fr.	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr.	14.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr.	14.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	14.50
Vacherin-Glacé „Herlisberg“ (mit Meringues, Glacéaromen und Rahm, zwei-oder mehrstöckig serviert, auch als Hochzeitstorte) Zusätzlich servieren wir frischen Fruchtsalat	Fr.	15.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr.	28.00
Mindestens 20 verschiedene himmlische Süsseisen von diversen Crèmes, Mousses, Torten, Kleingebäck, zu Meringues, diverse Glacé- und Sorbetaromen, über Caramelköpfli, Früchteplatte, bis zu Käseplatte mit Brot und und und...		

Daneben gibt es viele saisonal aktuelle Desserts zur Auswahl.

MENÜVARIATIONEN

4-GANG

Kressecremesuppe

Salatbouquet mit Lachsstreifen

Schweinsfilet aus dem Ofen
an Pilzsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

Bayrische Creme mit Früchten garniert

74.00

Fenchelsuppe mit Pernod

Brüsselersalat mit Apfel

Perlhuhnbrust an Currysauce
mit Früchten
und Trockenreis

Souffle Glacé Grand Marnier

74.00

klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse

Saisonsalat mit Brotwürfeli und Speck

Rindsschmorbraten "Burgunder Art"

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Caramelköpfli mit Rahm

74.00

Currycremesuppe mit Geflügelstreifen

Chinakohlsalat mit Weinbeeren

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

Butterfärbli

Gemüsebouquet

Schokoladenmousse

74.00

5-GANG

Spinatcremesuppe mit pochierterem Wachtelei

Nüsslisalat mit sautierten Kalbsleberli

gebratenes Fischragout auf Blätterteigkissen

Kalbsteak aus der Pfanne
an Rosmarin-Honigjus
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Kirsch-Parfait mit Früchten

90.00

Entenconsomme mit gefüllten Pfannkuchen

Avocados mit Vinaigrette und Schnittlauch

Zanderfilet gebraten auf Lauchbeet

Roastbeef aus dem Ofen
an grüner Pfeffer-Marksauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Früchtecocktail mit Sorbets

90.00

6-GANG

Zitronengrassuppe mit Scampi

Randencarpaccio mit geräuchter Entenbrust

Ravioli mit Kräutern gefüllt

glasiertes Seezungenröllchen auf Gemüsestreifen

Rindsfilet aus dem Ofen
an Marsalajus mit schwarzem Trüffel
Savoyard-Kartoffeln
Gemüsegarnitur

Dessertteller "Surprise"

115.00