



*Wirtshaus zum  
Herlisberg  
Josef und Liselotte  
Niederberger  
Dorf  
6028 Herlisberg  
[info@herlisberg.ch](mailto:info@herlisberg.ch)  
[www.herlisberg.ch](http://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  
Brüsseler Salat 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 Olivenoel, 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 Seezungenfilet auf Lauchgemüse

Zanderfilet „Zuger Art“ mit Petersilienkartoffeln“

Pastetli mit Meerfischragoût und Sauce Mousseline

Je nach Saison:

Spargeln mit Parmesan oder Sauce hollandaise (Frühling)

Spargelrisotto mit Riesencrevetten (Frühling)

Pilztöpfchen „Herlisberg“ (Herbst)

## Hauptgerichte

Maispouardenbrust an Honigsauce  
Kaninchenrücken aus dem Ofen an Thymianjus  
Lammfilets an rassisger 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 rassisger 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, Rüeblitorte  
usw.

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

## Wählen Sie selbst...

### 3-Gang-Menü

bestehend aus:

Suppe oder Salat

\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Fr. 62.--

### 4-Gang-Menü

bestehend aus:

Vorspeise

\*\*\*

Suppe oder Salat

\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Fr. 76.--

### 5-Gang-Menü

bestehend aus:

Kalte Vorspeise

\*\*\*

Suppe oder Salat

\*\*\*

Warme Vorspeise oder Fisch

\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*

Dessert oder Käse

\*\*\*

Fr. 96.--

### 6-Gang-Menü

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 Olivenöl, Toast und Butter	Fr.	26.00
Hors d'oeuvre-Teller „Herlisberg“ mit Toast und Butter	Fr.	24.00
Entenleberterrinen 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 Morchelsauce	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 Gemüse garnitur 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 Gemüse garnitur 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
Caramelköpflì 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
Zwetschgenorbet 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
<b>Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> Mindestens 20 verschiedene himmlische Süßspeisen von diversen Crèmes, Mousses, Torten, Kleingebäck, zu Meringues, diverse Glacé- und Sorbetaromen, über Caramelköpflì, Früchteplatte, bis zu Käseplatte mit Brot und und und...	Fr.	28.00

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

Caramelköppli mit Rahm

74.00

Currycremesuppe mit Geflügelstreifen

Chinakohlsalat mit Weinbeeren

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

Butterrösti

Gemüsebouquet

Schokoladenmousse

74.00

## **5-GANG**

Spinatcremesuppe mit pochiertem 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 geräucherter Entenbrust

Ravioli mit Kräutern gefüllt

glasierteres Seezungenröllchen auf Gemüsestreifen

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

Dessertteller "Surprise"

115.00