Salatvariationen

Nüsslisalat mit Speck, Herlisberger BIO Ei und Croûtons
an Baumnussvinaigrette
15.50

s'Salatschüsseli Herlisberg
mit Trockenfleisch und Salami vom Herlisberger Dammhirsch,
Trauben und
Honig- Senfsauce
17.00

Fische und Meeresfrüchte

Forellenfilet aus Römerswil
auf Lauch-Wirzgemüse à la Crème
und Salzkartoffeln
43.50

Fleischgerichte

Schnitzel vom Innerschweizer Kalb
an einer Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln und Gemüse ***40.50***

Rehpfeffer „Jäger Art“ ein Herlisberg-Klassiker
mit Butterspätzli ,Rotkraut und Kastanien und Preiselbeerapfel ***44.50***

Rehschnitzel „Mirza“
mit Wildrahmsauce
mit Butterspätzli und Herbstgarnituren ***49.00***

Entrecôte vom Schweizer Rind
an einer Rotwein- Marksauce mit grünem Pfeffer
Kartoffelkroketten und Gemüse ***49.50***

Rehrücken in 2- Gängen serviert (ab 2 Personen)
mit Wildrahmsauce
Butterspätzli und Herbstgarnituren ***pro Person 74.00***

aus dem Suppentopf

Steinpilzcrèmesuppe mit Brotcroûtons
14.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
13.50

zum Voraus.....

Carpaccio vom Schweizer Rind
Crème vom Jersey Blue Käse
Toast und Butter
28.50

Randen-Carpaccio mit überbackenen Dallenwiler-Geisskäse
Nusskrokant und Balsamicodressing
27.50

Vegetarische Geniesser

Randencarpaccio mit überbackenem Dallenwiler-Geisskäse
Nusskrokant und Balsamicodressing
**

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskerne
**

Nüsslisalat mit Croûtons und Herlisberger BIO Ei
**

Hülsenfrüchte- Randentätschli
auf Federkohl und Sauce Mousseline
**

Spätzligratin
mit Herbstgarnituren und Preiselbeeren
**

Kompott von der Herlisberger BIO- Zwetschge
mit Vanilleglace und Rahm
oder

Käsevariation

4 Gang sfr. 75.00
5 Gang sfr. 86.00
6-Gang sfr. 96.00

Herbstmenü

ab 2 Personen

Carpaccio vom Schweizer Rind
Crème vom Jersey Blue Käse
Toast und Butter
**

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Herlisberger BIO Ei
**

Steinpilzcrèmesuppe
**

Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
auf Federkohl und Sauce Mousseline
**

Rehrücken
an einer Marsala- Trüffeljus
Butterspätzli und Herbstgarnituren
**

Kompott von der Herlisberger BIO- Zwetschge
mit Vanilleglace und Rahm

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 Schweinsfiletmedaillon
an einer Thymianjus
auf weissem Kräuterrisotto
und Federkohl

Schweizer Kalbsfilet
an einer Pilzrahmsauce
auf Butterspätzli
mit Rotkraut, Rosenkohl

Schweizer Rindsfilet
an einer Marsala- Trüffeljus
auf Kartoffelgratin und Bratgemüse
77.50

ab 2 Personen

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

73.50
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis
21.00 Uhr werktags,
oder 19.00 Uhr sonntags, bestellt haben.
alle Preise inkl. 8.1% MWSt.