

## ***Salate***

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
und altem Sbrinz* 14.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“  
mit Pata-Negra-Rohschinkenstreifen  
Melone und Senf-Honig dressing* 17.00

## ***feine Süppchen***

*Tomatencremesuppe mit  
gerösteten Kräutercroutons* 15.50

*Zitronengrassüppchen  
mit gebratenem Crevettenragout* 17.50

## ***Vorspeisen***

*Carpaccio und Tatar vom roten Thunfisch  
an Sesamvinaigrette  
Toast und Butter* 28.50

*Tatar vom Schweizer Rindsfilet  
Toast und Butter* 28.50

## *aus See und Meer*

<i>Lachsforelle vom Spielhofer Römerswil dazu Sauce Mousseline auf Gemüsebeet und Trockenreis</i>	<i>42.50</i>
<i>Schweizer Eglifilet im Backteig mit Salzkartoffeln und Spinat oder mit frischen Salaten</i>	<i>48.50 42.50</i>
<i>gebratener Alpenzander auf lauwarmem Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch - Vinaigrette</i>	<i>52.00</i>
<i>ganze Seezunge, gebraten (NL) an Sauce Mousseline mit Salzkartoffeln und Spinat</i>	<i>62.00</i>

## ***Hauptgerichte***

<i>Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit Toast und Butter</i>	<i>46.00</i>
<i>Steak vom Maihuser Säuli Sauce Crème Nüdeli und Gemüse</i>	<i>39.50</i>
<i>Saltimbocca vom Luzerner Kalb an Thymianjus Safranrisotto und Gemüse</i>	<i>48.50</i>
<i>Stroganoff vom Schweizer Rind Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	<i>52.00</i>

**SOMMERTRAUM**

*ab zwei Personen*

*Carpaccio und Tatar vom roten Thunfisch  
an Sesamvinaigrette  
Toast und Butter*

\*\*

*Zitronengrassüppchen  
mit Crevettenragout*

\*\*

*bunte Sommersalate mit marinierten Oliven und Kernen*

\*\*

*gebratener Lachsforelle vom Spielhofer Römerswil  
auf frischem Spinat mit gerösteten Pinien*

\*\*

*Schweizer Rindsfilet  
Kartoffelstock und Bratgemüse  
an Marsalajus mit schwarzen Kirschen*

\*\*

*Kirschenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis*

*oder*

*Käsevariation*

*in 6 Gängen 117.00*

*in 5 Gängen 103.50*

*in 4 Gängen 88.00*

*in 3 Gängen 75.50*

## *Vegetarische Geniesser*

*Ricotta-Gemüsetatar  
auf Gurkencarpaccio*

\*\*

*Zitronengrassuppe*

\*\*

*bunte Sommersalate  
mit marinierten Oliven und Kernen*

\*\*

*pochiertes BIO- Ei auf frischem Spinat  
und gerösteten Pinienkernen*

\*\*

*selbstgemachte Kartoffelgnocchi  
„Piémontaise“*

\*\*

*Kirschenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis*

*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 Schweinsfilet**  
*an Erdbeersauce mit grünem Pfeffer  
Safranrisotto und Mandelbrokkoli*

**Schweizer Kalbsfilet**  
*an Thymianjus  
auf feinen Nüdeli mit Gemüse*

**Schweizer Rindsfilet**  
*an Marsalajus mit schwarzen Kirschen  
Kartoffelstock und Bratgemüse  
77.50*

---

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

*alle Preise inkl. 8.1 MWSt  
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie  
bis 21.00 Uhr werktags  
oder 19.00 Uhr sonntags bestellt haben*