

## ***Salatvariationen***

***Nüsslisalat an Baumnussvinaigrette  
mit Herlisberg BIO- Wachtelei, Speckwürfeli und Croutons  
15.50***

***„s'Salatschüsseli Herlisberg“  
serviert mit geräuchertem Wildrauchschinken und Feigen  
Senf-Honigsauce  
17.00***

## ***Fische und Meeresfrüchte***

***gebratenes Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil  
auf Lauch-Wirzgemüse à la Crème  
und Reis  
42.00***

***ganze Seezunge „ Herlisberg-Klassiker“  
dazu Petersilienkartoffeln,  
frischem Federkohl und Sauce Hollandaise  
65.00***

# ***Fleischgerichte***

***geschmortes Ragout vom Willisauer BIO Wagyu- Rind „ Grossmutter- Art“  
selbstgemachten Schupfnudeln und Gemüse*** ***43.00***

***Geschnetzeltes vom Herlisberg BIO- Kalb  
an einer Pilzrahmsauce  
Butterrösti und Gemüse*** ***44.50***

***„Herlisberger Cordonbleu“  
Herlisberger BIO- Kalb gefüllt mit Herlisberger Senior  
Süsskartoffelfrites und Gemüse*** ***46.00***

***Entrecôte vom Schweizer Rind  
an Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer  
mit Kartoffelkroketten und Gemüse*** ***54.00***

***Steak vom Luzerner Kalb  
an einer Pilzrahmsauce  
mit Butternüdeli und Gemüse*** ***56.00***

## ***aus dem Suppentopf***

***Pastinaken-Proseccocrèmesuppe  
mit gerösteten Croûtons***

***14.50***

***Ochsenschwanzkraftbrühe  
mit Gemüse und Ochsenschwanz als Einlage***

***16.50***

***Hummerschaumsüppchen  
mit kleinem Bratgemüse und Crevettenragout***

***18.50***

## ***zum Voraus....***

***Carpaccio und Tatar vom Thunfisch  
an einer Sesamvinaigrette***

***Toast und Butter***

***29.50***

***Randencarpaccio  
mit Dallenwiler- Geissfrischkäse***

***27.50***

# ***Vegetarische Geniesser***

***Randen-Carpaccio  
mit Dallenwiler- Geissfrischkäse***

***\*\****

***Nüsslisalat mit Herlisberger Wachtelei***

***\*\****

***Pastinakenschaumsüppchen  
mit gerösteten Croutons***

***\*\****

***pochiertes Ei auf frischem Federkohl  
und Sauce Hollandaise***

***\*\****

***Champagnerrisotto mit Bratgemüse***

***\*\****

***Ananas- Exotickompott  
mit Pina Coladamousse  
oder***

***Käsevariation***

***4 Gang sfr. 75.00***

***5 Gang sfr. 86.00***

***6 Gang sfr. 96.00***

## ***Geniesser-Menu*** ab 2 Personen

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

***\*\****

***Nüsslisalat  
mit Herlisberger BIO- Wachtelei, Speck und Croutons***

***\*\****

***Hummerschaumsüppchen  
mit kleinem Gemüse und Crevettenragout***

***\*\****

***Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil  
auf frischem Federkohl, Sauce Mousseline***

***\*\****

***Schweizer Rindsfilet  
an Rosmarin- Honigjus  
mit Kartoffelgratin und Gemüse***

***\*\****

***Ananas- Exotickompott  
mit Pina Coladamousse  
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 Schweinsfilet  
an Thymianjus  
auf Mascaronerisotto und Federkohl**

**Schweizer Kalbsfilet  
an einer Pilzrahmsauce  
Nüdeli und Gemüse**

**Schweizer Rindsfilet  
an Rosmarin- Honigjus  
auf Kartoffelgratin und Gemüse**  
77.50

ab 2 Personen

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

73.50

alle Preise inkl. 8.1 MWST.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis

21.00 Uhr Werktags,

oder 19.00 Uhr Sonntags, bestellt haben.