

feine Süppchen

<i>Spargelcrèmesuppe im Duett</i>	15.50
<i>Herlisberger- Bärlauchrahmsüppchen</i>	14.50
<i>mit Pata Negra- Rohschinken</i>	16.50

Vorspeisen

<i>Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>	22.00
<i>und Pata Negra- Rohschinken</i>	26.00
<i>Thunfischcarpaccio</i> <i>an Sesamvinaigrette</i> <i>Toast und Butter</i>	27.50

Frühlingsfrische Salate

*Blattsalat mit französischer Salatsauce
mit Zanderknusperli* 15.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“
Blattsalat mit grünen Spargelspitzen
Rauchlachsstreifen und Radieslivinaigrette* 17.00

*lauwarmer Salat von grünen
und weissen Spargeln, altem Sbrinz
und Pata Negra-Rohschinken* 16.50

aus See und Meer

*Felchenfilet aus dem Zugersee
Salzkartoffeln und Spargelragout* 43.00

*Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
Trockenreis und Spinat* 46.00

Frühlingsgerichte

<i>Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>	33.00
<i>und Pata-Negra Rohschinken</i>	38.00
<i>Coq au vin vom Alpsteinpoulet</i>	
<i>an einer Rotweinsauce</i>	
<i>mit weissem Risotto und Bratgemüse</i>	39.50
<i>geschmorte Schulter vom Schweizer Lamm</i>	
<i>Thymianjus</i>	
<i>dazu Bratkartoffeln und Spargeln</i>	46.50
<i>Entrecôte vom Schweizer Rind (mind. 210gr)</i>	
<i>Rotweinweinsauce und grünem Pfeffer</i>	
<i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	51.50
<i>Steak vom Schweizer Kalb (mind.200gr)</i>	
<i>Pilzrahmsauce</i>	
<i>selbstgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	56.00

Frühlingstraum

ab zwei Personen

*Thunfischcarpaccio
an einer Sesamvinaigrette
Toast und Butter*

Herlisberger- Bärlauchschaumsüppchen

*Blattsalat
mit gebackenen Zanderknusperli*

*Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil, sautiert
auf buntem Spargelbeet
und Sauce Mousseline*

*Schweizer Kalbsteak
an einer Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln und Gemüse*

*Selbstgemachtes Vacherintörtchen
mit Rhabarberkompott
und Rahm*

oder

Käsevariation

in 6 Gängen 117.00

in 5 Gängen 103.50

in 4 Gängen 88.00

in 3 Gängen 75.50

Vegetarische Geniesser

alle Gänge sind auch als Einzelteller erhältlich

*Spargeltatar
an Radieslivinaigrette*

*Bärlauchsüppchen
mit Kräutercroutons*

Saisonsalat mit Kernen und Nüssen

*Gemüseburger auf Spinat mit
Sauce Mousseline*

*Mascarponerisotto mit grünen Erbsen
und Grillgemüse*

*Selbstgemachtes Vacherintörtchen
mit Rhabarberkompott mit Rah
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 Schweinefilet
grüner Pfeffer-Senfrahmsauce
auf Mascarponeisotto und Spinat*

*Schweizer Kalbsfilet
Pilzrahmsauce
Nüdeli und Spargeln*

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

Châteaubriand vom Schweizer Rind

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

*Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis 21.00 werktags
oder 19.00 Uhr sonntags bestellt haben*

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.10% MWSt