

feine Süppchen

<i>Herlisberger Bärlauchcrèmesuppe</i>	14.50
<i>Zitronengrassuppe</i>	14.50
<i>mit Crevettenwürfeli</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>	28.50
<i>Tatar vom Innerschweizer Rindsfilet</i> <i>Toast und Butter</i>	28.50

Frühlingsfrische Salate

*Blattsalat mit französischer Salatsauce
mit Zanderknusperli* 15.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“
Blattsalat, Spargeln,
Rauchlachsstreifen und Radieslivinaigrette* 17.00

*lauwarmer Salat von grünen
und weissen Spargeln, altem Sbrinz
und Pata Negra-Rohschinken* 17.50

aus See und Meer

*Forellenfilet aus Römerswil
Sauce Hollandaise
Trockenreis und Spargelragout* 43.50

*Eglifilet aus Raron im Backteig
mit frischen Salaten* 42.50

*oder
mit Salzkartoffeln und Spinat* 48.50

*Alpenzander
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln* 49.50

Frühlingsgerichte

<i>Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>	33.00
<i>und Pata-Negra Rohschinken</i>	38.00
<i>Tatar vom Innerschweizer Rindsfilet</i>	
<i>mit Toast und Butter</i>	44.50
<i>Saltimbocca vom Innerschweizer Kalb</i>	
<i>Rosmarin- Honigjus</i>	
<i>Safranrisotto und Gemüse</i>	47.50
<i>Steak vom Schweizer Kalb</i>	
<i>Pilzrahmsauce</i>	
<i>selbstgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	52.00

Frühlingstraum

ab zwei Personen

*Thunfischcarpaccio
an einer Sesamvinaigrette
Toast und Butter*

Herlisberger- Bärlauchschaumsüppchen

*Blattsalat
mit gebackenen Zanderknusperli*

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

*Schweizer Kalbsteak
an einer Rosmarin- Honigjus
Bratkartoffeln und Gemüse*

*Chriesikompott mit selbstgemachtem Vanilleeis
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*

*Chriesikompott mit selbstgemachtem Vanilleeis
und Rahm*

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 Mascarponerisotto 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