

## ***Salatvariationen***

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

***„s'Salatschüsseli Herlisberg“  
serviert mit geräuchertem Lachs 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 gebraten ( Frankreich )  
dazu Petersilienkartoffeln,  
frischem Federkohl und Sauce Hollandaise  
65.00***

# ***Fleischgerichte***

***Rehpfeffer aus Neudorfer Jagd  
Butterspätzli, Rotkraut und Marroni*** ***43.00***

***Haxe vom Michelsämter Kalb  
Rotweinsauce  
Risotto und Gemüse*** ***43.50***

***Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb  
an einer Pilzrahmsauce  
mit Butternüdeli und Gemüse*** ***44.50***

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

## ***aus dem Suppentopf***

***Steinpilzcrèmesuppe  
mit Croûtons  
14.50***

***Ochsenschwanzkraftbrühe  
mit Gemüse und Ravioli  
16.50***

***Hummerschaumsüppchen  
mit Gemüse und Crevettenragout  
18.50***

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

***Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet  
an einer Baumnussvinaigrette  
Parmesanglacé und Rucola  
Toast und Butter  
29.50***

***Randencarpaccio mit überbackenem Dallenwiler-Geisskäse  
Nusskrokant und Balsamicodressing  
27.50***

# ***Vegetarische Geniesser***

***Randencarpaccio mit überbackenem Dallenwiler-Geisskäse  
Nusskrokant und Balsamicodressing***

***\*\****

***Nüsslisalat mit Nüssen und Kernen***

***\*\****

***Pastinakenschaumsüppchen  
mit Croûtons***

***\*\****

***pochiertes Herlisberger- BIO 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 vom Schweizer Rindsfilet  
an einer Baumnussvinaigrette  
mit Parmesanglacé und Rucola  
Toast und Butter***

***\*\****

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

***\*\****

***Steinpilzcrèmesuppe***

***\*\****

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

***\*\****

***Steak vom Schweizer Kalb  
an einer Trüffel- Marsalajus  
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 Rosmarin- Honigjus  
auf Mascarponerisotto und Federkohl**

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

**Schweizer Rindsfilet  
an Marsala- Trüffeljus  
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.