

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

<i>Rehpfeffer aus Neudorfer Jagd Butterspätzli, Rotkraut und Marroni</i>	43.00
<i>Haxe vom Michelsämter Kalb Rotweinsauce Risotto und Gemüse</i>	43.50
<i>Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb an einer Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Gemüse</i>	44.50
<i>Entrecôte vom Schweizer Rind an Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer mit Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	54.00

aus dem Suppentopf

*Steinpilzcrèmesuppe
mit Croûtons
14.50*

*Ochsen schwanzkraftbrühe
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 Mascarponeisotto 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.**