

Salate

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln
und altem Sbrinz* 14.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“
mit Pata-Negra-Rohschinkenstreifen
Melone und Senf-Honig dressing* 17.00

feine Süppchen

*Tomatencremesuppe mit
gerösteten Kräutercroutons* 14.50

Steinpilzcrèmesuppe 14.50

Vorspeisen

*Carpaccio und Tatar vom roten Thunfisch
an Sesamvinaigrette
Toast und Butter* 28.50

*Tatar vom Schweizer Rindsfilet
Toast und Butter* 28.50

aus See und Meer

*Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee
mit Salzkartoffeln und Spinat* 40.50

*Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
dazu Sauce Mousseline
auf Gemüsebeet und Trockenreis* 42.50

*gebratener Alpenzander
auf lauwarmem Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
und Schnittlauch - Vinaigrette* 52.00

*ganze Seezunge, gebraten (NL)
an Sauce Mousseline
mit Salzkartoffeln und Spinat* 62.00

Hauptgerichte

*Tatar vom Schweizer Rindsfilet
mit Toast und Butter* 46.00

*Entrecôte vom Schweizer Rind
Rotweinmarksauce mit grünem Pfeffer
selbstgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse* 48.50

*Piccata vom Innerschweizer Kalb
an Thymianjus
Safranrisotto und Gemüse* 48.50

*Stroganoff vom Schweizer Rind
Pilaw- Reis und Gemüse* 49.50

SOMMERTRAUM

ab zwei Personen

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

Tomatencrèmesuppe

bunte Sommersalate mit marinierten Oliven und Kernen

*gebratenes Forellenfilet vom Spielhofer Römerswil
auf frischem Spinat mit gerösteten Pinien*

*Schweizer Rindsfilet
Kartoffelstock und Bratgemüse
an Marsalajus mit schwarzen Kirschen*

Beerenkompott mit 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

*Ricotta-Gemüsetatar
auf Gurkencarpaccio*

Tomatencrèmesuppe

*bunte Sommersalate
mit marinierten Oliven und Kernen*

*pochiertes BIO- Ei auf frischem Spinat
und gerösteten Pinienkernen*

*Selleriepiccata
mit Safranrisotto und Gemüse*

Beerenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis

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 Schweinsfilet
an Pfefferrahmsauce
Safranrisotto und Mandelbrokkoli

Schweizer Kalbsfilet
an Thymianjus
auf feinen Nüdeli mit Gemüse

Schweizer Rindsfilet
an Marsalajus mit schwarzen Kirschen
Kartoffelstock und Bratgemüse
77.50

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

alle Preise inkl. 8.1 MWSt
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie
bis 21.00 Uhr werktags
oder 19.00 Uhr sonntags bestellt haben