

feine Süppchen

<i>Zitronengrassüppchen mit gebratenem Crevettenragout</i>	<i>16.50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit gerösteten Kräutercroutons und altem Sbrinz</i>	<i>14.50</i>

Vorspeisen

<i>Carpaccio und Tatar vom Thunfisch an Sesamvinaigrette Toast und Butter</i>	<i>28.50</i>
<i>Tatar vom Lorenhofrindsfilet Toast und Butter</i>	<i>28.50</i>
<i>gebratene Entenlebertranche auf Mango-Passaia-Gratin</i>	<i>26.50</i>

Salate

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln
und altem Sbrinz* 14.50

*s' Salatschüsseli „Herlisberg“
mit Pata-Negra-Rohschinkenstreifen
Melone und Senf-Honig dressing* 15.50

aus See und Meer

*gebratenes Zanderfilet (CH)
auf lauwarmem Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
und Schnittlauch - Vinaigrette* 44.00

*ganze Seezunge in Nussbutter gebraten
mit frischem Spinat und Petersilienkartoffeln* 54.00

Hauptgerichte

*Hausgemachtes Tatar vom Lorenhof-Rindsfilet
mit Toast und Butter* 46.00

*Zartes Entrecôte vom Lorenhofrind
an rassiger Kräuterrahmsauce
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten* 48.50

*Steak vom Kalb aus dem Engelbergertal
mit frischen Eierschwämmli
Gemüsebouquet und Safranrisotto* 56.00

*Filet vom Lorenhofrind aus der Pfanne
mit gebratener Entenlebertranche
auf Kartoffelstock und Bratgemüse
mit Marsalajus und schwarzen Kirschen* 58.00

SOMMERTRAUM

ab zwei Personen

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

**

*Zitronengrassüppchen
mit Crevettenragout*

**

*gebratene Entenlebertranche
auf Mango-Passaia-Gratin*

**

*glasiertes Zanderfilet(CH)
auf frischem Spinat mit gerösteten Pinien*

**

*Filet vom Lorenhofrind aus dem Ofen
Kartoffelstock und Bratgemüse
an Marsalajus mit schwarzen Kirschen*

**

*Mille-Feuille mit Toblerone-Mousse
und Mango-Variation*

oder

Käse vom Wagen

in 6 Gängen 116.00

in 5 Gängen 102.50

in 4 Gängen 86.50

in 3 Gängen 74.50

Vegetarische Geniesser

*Ricotta-Gemüsetatar
mit Avocado auf Gurkencarpaccio*

**

*Tomatencrèmesuppe
mit Kräuter-Croutons*

**

*bunte Sommersalate
mit lauwarmem Ofengemüse*

**

*pochiertes Ei auf frischem Spinat
und gerösteten Pinienkernen*

**

*selbstgemachte Kartoffelgnocchi
„Piémontaise“*

**

*Mille-Feuille mit Toblerone-Mousse
und Mango Variation*

oder

Käse vom Wagen

in 6 Gängen 98.00

in 5 Gängen 88.00

in 4 Gängen 78.00

in 3 Gängen 66.00

LES TROIS FILETS

*GÖNNEN SIE SICH DEN „HERLISBERG – Hit“
ab zwei Personen*

***Schweinsfiletmedaillon aus der Pfanne**
an Erdbeersauce mit grünem Pfeffer
Safranrisotto und Mandelbrokkoli*

***Kalbsfilet aus dem Ofen**
mit gebratener Crevette
auf feinen Nüdeli mit Gemüse und Thymianjus*

***Rindsfilet mit gebratener Entenleber**
an Marsalajus mit schwarzen Kirschen
Kartoffelstock und Bratgemüse
72.50
auch als Fischvariation*

***Chateau- Briand**
ab zwei Personen
(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)
saisonale Gemüseplatte
Kartoffelgratin
Sauce Bearnaise
und grüne Pfeffer-Marksauce
68.50*

*alle Preise inkl. 7.7 MWSt
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie
bis 21.30 Uhr werktags
oder 19.00 Uhr sonntags bestellt haben*

*Herkunft : Rind / Kalb / Schwein / Geflügel alle Schweiz
Ente Frankreich Lamm Neuseeland und Schottland/Schweiz
Fische und Meeresfrüchte Lieferant Bianchi ZH*