

Salatvariationen

***Nüsslisalat mit Speck und Croutons
an Baunussvinaigrette
14.50***

***s'Salatschüsseli Herlisberg
mit geräuchtem Hirschrauchsinken,
glasierten Feigen
und Baumnussvinaigrette
15.50***

***Salat von bunten Gemüsestreifen
an Piri-Piri Sauce
und gebratene Crevette
17.50***

Fische und Meeresfrüchte

***St.Pierre – und Seeteufelmedaillon gebraten
an feiner Safran-Hummercrème
glasierten Gemüse und Pilawreis
50.00***

***ganze Seezunge in Nussbutter gebraten
auf Lauch-Wirzgemüse à la Crème
und Kartoffelragout
54.00***

***gebratene Black-Tiger-Crevetten
auf Weisswein-Kräuterrisotto, Piri-Pirisauce
und gebratenen Gemüse
48.00***

Fleischgerichte

*unser Reh-und Hirsch-Wild beziehen wir ausschliesslich von den Jägern
aus den Jagdgesellschaften von der Erlösen sowie Neudorf.*

***Rehpfeffer „Jäger Art“ ein Herlisberg-Klassiker
mit Spätzli Rotkraut und Kastanien*** ***38.00***

***Rehschnitzel „Mirza“
mit Spätzli und reichhaltiger Herbstgarnitur*** ***48.00***

***Rehrücken aus dem Ofen
an feiner Wildrahmsauce
mit Butterspätzli und Herbstgarnituren
(ca. 30 Min. ab 2 Personen)*** ***68.00***

***Braten vom Neudorfer-Hirsch aus dem Ofen
an Sauce Bearnaise
Herbstgemüse und Butterspätzli*** ***48.00***

***Challandes -Entenbrust gebraten
an Cassissauce mit Preiselbeeren
Gemüsebouquet und Weisswein-Kräuterrisotto*** ***44.00***

***Filetherz vom Lorenhofrind
an Marsala-Trüffeljus
auf Pommes Anna
und buntem Gemüsebouquet*** ***56.00***

***Steak vom Kalb aus dem Engelbergertal
mit frischen Herbstpilzen , Sauce Crème
Butterspätzli und Gemüsebouquet*** ***56.50***

aus dem Suppentopf

***Kürbiscrèmesuppe
und geröstete Kernen
13.50***

***Steinpilzcrèmesuppe
mit Pata-Negra-Schinkenstreifen
15.50***

***Klare Wildkraftbrühe
mit Rehfiletragout und kleinem Gemüse
16.50***

zum Voraus.....

***Carpaccio vom Neudorfer Hirschfilet
an Gorgonzola-Parmesan-Crème
mit Toast und Butter
25.50***

***Randen-Carpaccio mit überbackenen Dallenwiler-Geisskäse
Walnusskrokant und weissem Balsamicojus
22.50***

***gebratene Entenleber
auf Eschalottenkonfit, Apfelschnitzli
und Porto-Eis
26.50***

***gebratene Black-Tiger-Crevetten
auf weissem Kräuterrisotto und kleinem Gemüse
25.50***

Vegetarische Geniesser

***Randencarpaccio mit gebackenen Käsekrapfen
Wallnusskrokant und Balsamicojus***

***Steinpilzcrèmesuppe
mit Kräutercroutons***

***Salat von bunten Gemüstreifen
und geröstetem Sesam
an Piri-Piridressing***

***Kürbis-Ravioli
an Kürbis-Kräuterschaum***

***Spätzligratin
mit Herbstgemüse und Preiselbeeren***

***Holunderbeeren-Sorbet
mit Prosecco und Vanillehüppe***

oder

Auswahl von Käse

4 Gang sfr. 72.00

5 Gang sfr. 82.00

6-Gang sfr. 92.00

Herbstimpression

***Carpaccio vom Neudorfer Hirschfilet
an Gorgonzola-Parmesan-Crème
Toast und Butter***

***gebratene Entenleber
auf Eschalottenkonfit , Apfelschnitzli
und Porto-Eis***

***Steinpilzcrèmesuppe
mit Pata-Negra-Schinkenstreifen***

***gebratene Black-Tiger-Crevette
auf weissem Kräuterrisotto
und kleinem Gemüse***

***Seetaler Rehrücken aus dem Ofen
an Marsala-Trüffeljus
Herbstgemüse und Buttertspätzli***

***Holunderbeeren-Sorbet
mit Prosecco und Vanillehüppe***

oder

Auswahl von Käse

4 Gang sfr. 86.50

5 Gang sfr. 102.50

6 Gang sfr. 116.00

TROIS FILETS

**gönnen Sie sich den „Herlisberg Hit“
ab 2 Personen**

**Schweinsfilet im Speckmantel
an Thymianjus
auf weissem Kräuterrisotto
mit Rosenkohl und Rotkraut**

**Kalbsfilet aus dem Ofen
mit glasiertem Scampi
auf Butterspätzli
mit Gemüse und frischen Pilzen**

**Rindsfilet mit gebratener Entenleber
Jus mit Trüffel
auf Kartoffelgratin und Grillgemüse**

72.50

gerne servieren wir Ihnen „das Dreierlei“ auch als Fischvariation

ab 2 Personen

CHATEAUBRIAND „HERLISBERG“

saisonale Gemüseplatte

Kartoffelgratin

serviert mit Sauce Bearnaise und Rotweinsauce

68.50

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie bis

21.00 Uhr werktags,

oder 19.00 Uhr sonntags, bestellt haben.

alle Preise inkl. 8% MWSt.

**Herkunft: Rind/Kalb/Schwein/Geflügel/Wild alle CH
Ente Frankreich Lamm Neuseeland/Schottland/CH
Fische und Meeresfrüchte Lieferanten: Bianchi ZH**