

LUNCH

*Carpaccio vom Neudorfer-Hirschfilet
an Baumnussvinaigrette mit Parmesan
Toast und Butter*

*Reis-Weissweinschaumsüppchen
mit Crevettenragout*

*bunter Blattsalat
mit Entenleberpralinen*

*gebratenes Seeteufelmedaillon
auf buntem Gemüsebeet*

*Rücken vom Neudorfer-Reh aus dem Ofen
an Sauce Bearnaise
mit Herbstgemüse und Butterspätzli*

*herbstlicher Dessertteller
oder*

Käseauswahl

2Gang 52.50 3Gang 58.00

4Gang 68.00 5Gang 78.00 6Gang 88.00

TAGES-HIT

*grüner Blattsalat
mit gebackenen Fischfiletstreifen*

*zartes Entrecôte vom Lorenhofrind
an Rotweinsauce mit Mark und grünem Pfeffer
mit Gemüse und Kartoffelkroketten*

48.50

*ganze Seezunge in Nussbutter gebraten
mit Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Mousseline*

52.50

*Sauerkrautsuppe
mit Trockenfleischwürfeli*

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln
und Mozzarella*

Teller 1 *Schweinsvoren „Grossmutter-Art“
mit Gemüse und Bratkartoffeln* 34.50

Teller 2 *Zander-und Salmfilet gebraten
auf buntem Gemüsebeet
Kartoffelragout und Sauce Mousseline* 46.50

Teller 3 *Neudorfer-Rehschnitzel aus der Pfanne
an feiner Wildrahmsauce
mit Herbstgarnitur und Butterspätzli* 58.50

*grüner Blattsalat
mit gebackenen Fischfiletstreifen*

*Schnitzel vom Neudorfer Junghirsch
an feiner Wildrahmsauce
mit Herbstgemüse und Butterspätzli*
44.50

*Pfeffer vom Neudorfer-Reh „Jäger-Art“
mit Rotkraut, Kastanien und Butterspätzli*
38.50

*Kutteln „Mailänder-Art“
mit Salzkartoffeln*
30.50

*Chnusperli von Süss-und Meerwasserfischen
garniert mit frischen Salaten, Melone
und Sauce Tatar*
34.50

Wirtshaus zum Herlisberg
Samstag, 21. Oktober 2017