

VORSPEISEN

TOMATENSALAT TRICOLORE
MIT RUCOLA, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM
DAZU OLIVENÖL AUS PIZZO, KALABRIEN

FR. 19.50

MELONENCOCKTAIL MIT MINZE
DAZU PARMASCHINKEN UND HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIG GRISSINI

FR. 20.50

POULET SATAY- SPIESSLI MIT HONIG- SOJA MARINADE
UND COUSCOUS SALAT

FR. 19.50

FISCHVARIATION MIT KAPERN UND MEERRETTICHSCHAUM
GERÄUCHERTES FORELLENFILET, GRAVED LAX, GERÄUCHERTER LACHS

FR. 29.50

SALATBLUME HERGISWALD
MIT DIVERSEN GEMISCHTEN SALATEN

FR. 13.00

KALBSFILETTATAR MIT FEINER MARINADE
IM SOMMER SALATBEET MIT TOAST UND BUTTER

FR. 29.50

ALLE VORSPEISEN ALS HAUPTGANG SERVIERT PLUS

FR. 10.00

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE GERICHTE AUCH GLUTENFREI BESTELLEN

inklusive 7.7% MwSt.

SUPPEN

ZITRONENGRAS CAPPUCCINO MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	FR.	14.50
SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT CURRY GLACÉ	FR.	12.50
KALTE MEDITERRANE RATATOUILLE SUPPE MIT SEINEM TATAR	FR.	11.00
TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMSCHAUM	FR.	11.50

FISCHE – KRUSTENTIERE

GANZE GEBRATENE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN SERVIERT MIT GOLDIGER BUTTER UND SALZKARTOFFELN	FR.	32.50
GEBRATENES FORELLENFILET VOM BAUERNHOF LANGERLEN MIT PILZEN UND KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN	FR.	37.50
HUMMER TERMIDOR MIT VENERE REIS MIT HUMMERBUTTER UND POMMERY SENF	FR.	43.00
GANZE DORADE ROYAL IN DER FOLIE GEGART MIT KRÄUTERN AUS DEM EIGENEN GARTEN UND OLIVEN-KARTOFFELN	FR.	39.00
GEBRATENE SEEZUNGE GANZ ODER FILETIERT MIT SPINAT UND TOMATEN	FR.	45.00
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA DER FIRMA FIDIRULLA IM ENTLEBUCH MIT BÄRENKREBS UND KNOBLI-OLIVENÖL	FR.	42.50

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE GERICHTE AUCH GLUTENFREI BESTELLEN

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI MIT HAUSGEMACHTEM SUGO
DAZU FRISCHER SPINAT UND ZITRONEN DER AMALFIKÜSTE

FR. 31.50

VEGANER QUINOA-GEMÜSETOPF

FR. 29.50

FLEISCH IN PERFEKTION

RINDSFILETGULASCH STROGANOFF
IM REISRING SERVIERT

FR. 39.50

SOMMER RINDFLEISCHBURGER «HERGISWALD»
MIT SÜSSKARTOFFEL FRITES UND KNOBLAUCH

FR. 35.00

KALBSTEAK MAHARANI «CURRY»
MIT BASMATIREIS

FR. 42.50

SCHWEINS CORDONBLEU AM KNOCHEN GEBRATEN
MIT POMMES FRITES

FR. 37.50

SCHWEINSFILET IM TÖPFLI
MIT KRÄUTERSCHAUM UND UR-FRITES

FR. 33.50

GESCHNETZELTE KALBSLEBER
MIT GOLDBRAUNER RÖSTI

FR. 32.50

FOHLENFILET
AUF LAUCHRAHMBETT UND KROKETTEN

FR. 34.00

RINDSHUFT TATAR GARNIERT MIT TOAST UND BUTTER

FR. 29.50

ZUSÄTZLICH:

HERGISWALD GEMÜSE

FR. 6.00

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE GERICHTE AUCH GLUTENFREI BESTELLEN

inklusive 7.7% MwSt.

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

FLAMBIERTES RINDSFILET AN WHISKYRAHMENSAUCE
MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE FR. 55.00

CHÂTEAU BRIAND
MIT BEILAGEN NACH WAHL FR. 59.00

**WIR BITTEN SIE UM VERSTÄNDNIS, DASS WÄHREND DEN SOMMERMONATEN UNSERE
HAUSSPEZIALITÄTEN IN DER KÜCHE ZUBEREITET UND ANGERICHTET WERDEN.**

WILDSAISON

TRADITION VERPFLICHTET

AB DEM 15. SEPTEMBER IM HERGISWALD

RESERVIEREN SIE SICH IHREN REHRÜCKEN AUS DER REGION SCHON JETZT.
ES LOHNT SICH...

ODER LUST MAL WIEDER AUF EINEN FASAN ODER WILDENTE?
GERNE NEHMEN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN IHRE RESERVATION ENTGEGEN.