

# Abendmenu

22. Juli 2021

## Vorspeiseteller „Hertenstein“

mit Rauchlachstartar auf Gurkencarpaccio,  
Sommer-Grillgemüse und orientalisches  
Rindshackbällchen mit Minz-Dip  
ergänzt mit einem Blattsalatbouquet  
im Knusperkörbli an Hausdressing

19.50

\* \* \*

## Gebratene Riesenkrevetten

auf asiatischem Glasnudelsalat

14.50

\* \* \*

## Rindsfilet mit Sauce Choron und Kalbs-Flanksteak mit würziger Chimichurri

serviert mit Kräuter-Spätzli  
und buntem Mischgemüse

51.00

\* \* \*

## Dessertvariation

mit Zitronenchüechli,  
Kokosnuss-Trifle und  
einem Erdbeersorbet

15.50

## Vorspeisen

### Saisonsalat

Verschiedene Blattsalate  
an Kräuter-Vinaigrette  
mit frisch gezogenen Sprossen,  
Nektarine, Cherrytomaten, Feta  
und Kernen-Cracker

15.50

### Frische Burrata

mit Liebstöckel-Öl,  
Cavaillonmelone und  
feinem geräuchertem  
Rohschinken

18.50

### Rindstatar italienische Art

verfeinert mit Grappa, Basilikum,  
roten Zwiebeln & getrockneten Tomaten  
serviert mit Butter & getoastetem  
Oliven-Ciabatta

als Vorspeise 23.50

als Hauptgang 38.00

### Tomaten-Lavendel-Risotto

mit gebratenen Riesenkrevetten  
und Edamame

als Vorspeise 21.00

als Hauptgang 39.50

### Eisgekühlte Gazpacho

mit Gurken- und Peperoniwürfeli  
serviert mit Basilikum-Croûtons

11.00

#### Deklaration Herkunft:

Rind – Schweiz

Rohschinken – Schweiz

Riesenkrevetten – Vietnam

(keine Antibiotika-Medikation, Futter)

Poulet- Frankreich

Zander – Estland

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

mit glasierten Früchten,  
gerösteten Mandelblättchen  
und Basmatireis

Normale Portion 42.00

Kleine Portion 37.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,  
serviert Pommes Allumettes  
und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Belugalinsen-Curry (vegan)

mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln  
Ananas, Karotten, Frühlingszwiebeln  
Sojasprossen und knusprigem  
Pappadam

32.50

### Rinds-Stroganoff vom Berner Oberländer Poserfilet

klassisch mit pikanter Paprikasauce,  
Essiggurkenstreifen und Sauerrahm  
serviert mit Tagliatelle  
und buntem Gemüse

46.00

### Zitronen-Maispoulet

mit grünen Oliven, Safran,  
auf offenem Ravioli  
mit cremigem Spinat und  
gerösteten Pinienkernen

37.50

Über enthaltene Allergene geben unsere  
Service-Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft

## Saisonales

### Dessertvariation

Schokoladen-Gugelhöpfl	
Tonkabohnen-Crema Catalana	
Himbeersorbet	15.50

### Erdbeer-Tiramisu

Erdbeer-Mascarponecrème, marinierte Erbeeren und Vanille-Bisquit	14.50
--	-------

## Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition aus den besten Naturprodukten hergestellt. Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

### GLACÉ:

Bourbon-Vanille  
Valrhona-Schokolade  
Café  
Sauerrahm

### SORBET:

Zitrone  
Passionsfrucht  
Himbeer

pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm	14.00
---	-------

### Wiener Eiskaffee

gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm	13.50
---	-------

### Sorbet Exotik

Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet mit Malibu (Kokosnuss-Rum)	14.50
--	-------

### Sorbet Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	14.50
---	-------

### Kaffee „Hertenstein“

Die Krönung nach dem Essen! Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm	12.00
--	-------