

**Wir begrüßen Sie,
unsere lieben Gäste,
ganz herzlich bei uns auf dem LILIENBERG**

Dies ist ein Ort mit Geschichte, denn bereits die preussische Baroness Caroline von Waldau wusste die wunderbare Lage und Ihre Ruhe zu schätzen.

Heute dürfen wir Sie in unserem Restaurant verwöhnen, sowie Ihnen Erholung und Genuss weitab vom Alltag bieten.

Unsere Küche lässt sich durch mediterrane und französische Einflüsse inspirieren. Die Lebensmittel sind bevorzugt regional und saisonal. Wir verzichten auf Convenience-Produkte um Ihnen unsere Gerichte frisch und unverfälscht im Geschmack präsentieren zu können.

Produkte wie Gemüse, Kartoffeln und verschiedene Kräuter bauen wir selbst an und können damit einen Grossteil unseres Bedarfes abdecken. Besuchen Sie unsere Kräuter- und Gemüsegärten bei einem Spaziergang durch den Park.

Unsere Servicemitarbeiter setzen alles daran, Ihnen ein wunderbares Erlebnis zu bieten, und beraten Sie sehr gerne bei der optimalen Getränkeauswahl sowie allen anderen Anliegen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt auf dem LILIENBERG!

Ihr LILIENBERG Team



Än guäte Start

Nüsslisalat | Kürbis-Dressing CHF 11.00

Kerne | Datteln | Croutons | Wassermelone Rettich

Jakobsmuscheln | Apfel CHF 15.00

Wasabi-Erbesen | Sprossen | Pastinake

Taleggio | Brioche CHF 13.00

Kräuterkruste | Kürbis-Chutney | Rotes Zwiebelconfit

Tartar vom Rindsfilet | fein handgeschnitten von Daniel CHF 19.50

Kartoffel-Espuma | Sauerrahm | Salat | Toast

Seeläwärmer

Weissweinsuppe CHF 12.00

Trauben | Bündnerfleisch

Hokkaido-Suppe CHF 11.00

Kerne | Kürbis-Chips

Vegetarisch und kulinarisch Erlebnis, selbsterlebte vom Robin

Pizokel | Kartoffeln CHF 32.50

Käse überbacken | Wirz | Haselnuss | Rostzwiebeln

Spinatknödel CHF 31.00

Waldpilze | Kürbis | Rucola | Cashew

Us em See & Meer

Steinbutt | Zitronensauce CHF 43.50

Kürbis-Risotto | Schwarzwurzeln

Saibling-Filet | Petersiliensauce CHF 41.50

Apfel-Kartoffel-Stampf | Sesam-Spinat

Für alle mit Lust auf Fleisch

Hirsch-Entrecôte | Pfefferjus CHF 44.00

Spinatknödel | Rosenkohl | Rotkraut | Waldpilze | Preiselbeeren

Yaniks Spare Ribs vom Säuli | Knochen | BBQ-Sauce ab 200 gr CHF 36.00

Landkartoffeln | Ofengemüse pro zusätzlich 100 gr CHF 13.00

Kalbsfilet | Café de Paris CHF 57.00

Herzoginkartoffeln | Rüebli | Schwarzwurzeln

Kaninchenschenkel | geschmort CHF 46.50

Cremige Polenta | Gemüse | Kräutertomaten

D' LILIENBERG Spezialitäre

Wäre wot chame si teile... meh mues abo nöd

Salat Bowl CHF 18.50

Blattsalat | Datteln | Tomaten | Oliven | Zwiebeln | Rohkost Gemüse

Chateau Briand (300 gr) CHF 88.00

Jus | Herzoginkartoffeln | Marktgemüse

Rehrücken für zwei (450 gr mit Knochen) CHF 94.00

Jus | Pizokel | Rotkraut | karamellisierte Maroni | Preiselbeeren | Rosenkohl

Deklaration

Herkunft des Fleisches:

Rind, Kalb, Säuli und Kaninchen stammen aus der Schweiz.

Der Hirsch wird aus Neuseeland bezogen.

Das Reh kommt aus Österreich.

Herkunft des Fisches:

Der Saibling stammt aus der Schweiz.

Der Steinbutt ist aus den Niederlanden und die Jakobsmuschel aus dem Pazifik.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Allergien und Intoleranzen. Wir sind Ihnen gerne mit Informationen behilflich, und beraten Sie über mögliche Alternativen.