

# Herzlich Willkommen auf Lilienberg

die Perle Am **S**ee

*Als Gast kommen, als Freund gehen*

Unser Küchenchef und sein Team  
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und angenehme Stunden



**Degustationsmenü**  
**... äs bitzeli vo allem probiere...**

**Burratina** | Aprikosen-Vinaigrette  
Geschmorte Tomate | Basilikumöl | Zedernkerne

\*\*\*

**Tamarillo-Gazpacho**  
Gurke | Tomate | Peperoni

\*\*\*

**Thunfischsteak** | Austernsauce  
Wok-Gemüse

\*\*\*

**Süskartoffel-Gnocchi**  
Gorgonzolacrème | Oliven | Tomate | Rucola | Kräutersaitlinge

\*\*\*

**Bison-Hüftsteak** | Pfefferjus  
Herzoginkartoffel | Wilder Broccoli

\*\*\*

**Popcorn Glacé**  
Paranüsse | Honig

\*\*\*

**Käsesortiment**  
Feigenbrot | Feigensenf

Degustationsmenü CHF 110.00

Weinbegleitung zum Menü CHF 45.00

## Zum Startä

**Baby Leaf Salat** | Avocado Dressing CHF 12.00

Geröstete Mandeln | Mango | Belper Knolle | Kresse

**Lachs gebeizt** | Heringsrogen CHF 16.50

Meerrettich | Honig | Sesam | Brioche | Erbsen

**Burratina** | Aprikosen-Vinaigrette CHF 13.50

Geschmorte Tomate | Basilikumöl | Zedernkerne

**Tatar vom Rindsfilet** | fein handgeschnitten CHF 25.50

Roter Zwiebelconfit | Gebeiztes Ei | Schwarzer Sommertrüffel

## Süpli warm und chalt

**Weissweinsuppe** CHF 12.00

Trauben | Bündnerfleisch

**Tamarillo-Gazpacho** CHF 13.00

Gurke | Tomate | Peperoni

## Vegetarische und kulinarische Erlebnisse

**Süßkartoffel-Gnocchi** CHF 32.50

Gorgonzolacrème | Oliven | Tomate | Rucola | Kräutersaitlinge

**Poké Bowl** | Räuchertofu CHF 32.00

Wok-Gemüse | Avocado | Edamame | Sushi-Reis | Mango | Wakame

## Us em See & Meer

**Rotbarsch** | Peperoni-Zwiebelsauce CHF 37.00

Ofengemüse

**Thunfischsteak** | Austernsauce CHF 41.50

Wok-Gemüse

## Was s' Fleischliebhaber Herz begehrt

**Bison-Hüftsteak** | Pfefferjus CHF 52.00

Wilder Broccoli

**Poulet-Oberschenkel** | süßsaure Paprika CHF 39.00

Wok-Gemüse

**Kalbsfilet** | Portweinjus CHF 54.00

Finger Rüeblen

**T-Bone vom Säuli** | Café de Paris CHF 48.00

Waldpilze

## D' LILIENBERG Spezialität ... für äs Erlebnis am Tisch

<b>Salat-Bowl</b>	CHF 18.50
Blattsalat   Avocado   Tomate   Oliven   Zwiebel   Rohkostgemüse	
<b>Chateau Briand</b>	CHF 92.00
Sauce Bernaise   Herzoginkartoffel   Marktgemüse	
<b>Ganzer Saibling für zwei Personen</b>   Zitronensauce	CHF 67.00
Verprügelte Kartoffeln*   Sesamspinat   Randensalat	
<b>Beilagen zum selber zäestelle</b>	je CHF 5.00
Herzoginkartoffeln	
Fregola Sarda	
Venere Reis	
Verprügelte Kartoffeln*	
Rosmarin-Polenta-Taler	
Süsskartoffel-Gnocchi	

\* Bei den **verprügelten Kartoffeln** handelt es sich um eine portugiesische Spezialität (*batatas a murro*), welche aufgrund der speziellen Zubereitungsart ihren Namen erhalten hat. Die Kartoffeln werden mit einem Schlag aufgebrochen (verprügelt), damit sich die Aromen optimal entfalten können.

### Deklaration

#### Herkunft des Fleisches:

Rindsfilet, Bündnerfleisch, Kalbsfilet, Poulet und T-Bone vom Säuli: Schweiz.

Bison: USA. Das Produkt kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

#### Herkunft des Fisches:

Saibling: Schweiz; Thunfisch: Pazifischer Ozean; Lachs: Norwegen;

Rotbarsch: Nordatlantik; Heringsrogen: Dänemark

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

**Diese Karte ist gültig ab Montag, 6. Juni 2022**