



LILIENBERG-Mittagsmenü **Montag, 22. April bis Freitag, 26. April 2024**

San Marzano Tomaten

Büffel Mozzarella | Basilikum Pesto | Balsamico | Essig Zwiebeln

oder

Wildkräuterschaum Suppe | Sprossen

Gebratene Maispoularde

Jus | Cremige Polenta | gerösteter Blumenkohl

oder

Gebratenes Welsfilet

Zitronensauce | Pommes Dauphine | Selleriepüree

oder

Käse-Knöpfli Lilienberg Art

Champignons | Röstzwiebeln | Frühlingslauch | Bergkäse

CHF 35.00

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



Der LILIENBERG 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 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. Fleisch, Fisch und Geflügel beziehen wir aus der Schweiz.
Ausser:

Wels: Niederlande und Maispoularde: Frankreich

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und schön sind Sie bei uns!

