



**LILIENBERG-Mittagsmenü**  
**Montag, 06. Januar bis Freitag, 10. Januar 2025**

**Gefüllte Flädli | Rauchlachs**  
**Meerrettich Panna Cotta | Mesclun Salat**

**oder**

**Wild Consommé | gebeiztes Rehfilet**

**\*\*\***

**Gefüllte Maispoularde | Frischkäse Kräutersauce**  
**Tagliatelle | Romanesco**

**oder**

**Gebratener Wolfsbarsch**  
**Weisswein Risotto | Artischocken-Tomaten Gemüse**

**oder**

**Kürbis Tortelloni | Salbei | cremige Sauce | Parmesan | Chutney**

**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: Wolfsbarsch/ Griechenland, Maispoularde/ Frankreich

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

