



LILIENBERG-Mittagsmenü
Montag, 20. Januar bis Freitag, 24. Januar 2025

Rauchlachstatar
Apfel | Meerrettich | Salatbouquet

oder

Weissweinsuppe | Kräuteröl

Egliknusperli
Sauce Remoulade | Petersilienkartoffeln | Rahmspinat

oder

Wildschwein Cordon Bleu
Rohschinken | Bergkäse | Mischgemüse | Krokette

oder

Waldpilzrisotto | Wilder Broccoli | Burrata | Parmesan

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: Lachs/Norwegen

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

