speisen

Hermanseck

das abendangebot

vorspeisen

geröstete kürbiscrèmesuppe mit sanddorn-ravioli
verfeinert mit haselnussstaub
Fr. 14.50

knackige blattsalate im schüsseli
garniert mit gemüse und gerösteten kernen an hausdressing
Fr. 15.00

hirschcarpaccio unter tannenrauch
mit preiselbeer-wachholder emulsion, eingelegter birne und kartoffel-crunch
Fr. 24.50

das **rindfleisch-tatar** und die **ravioli**
empfehlen wir gerne als vorspeise

hauptgang

steinpilz-ravioli an leichtem fenchelschaum
verfeinert mit trauben und haselnuss
Fr. 23.50 / Fr. 34.50

geschmorter sellerie an shiitake dashi,
gerösteten macadamianüssen mit topinambur und sauerkleeöl
Fr. 32.50

spätzli an waldpilzrahmsauce mit rotkraut,
glacierten marroni und preiselbeerapfel
Fr. 42.50

wir gewähren bei barzahlung
per sammelrechung ab Fr. 150.00 5% rabatt.

involtini von der perlhuhnbrust gefüllt mit feigen und hirschschinken
auf geräucherter schwarzwurzelcrème mit confiertem lauch
Fr. 41.50

geschmorte wildschweinkopfbäggli an rosmarinjus
mit tessiner zwetschgenpolenta und spitzkohl
Fr. 38.50

rehragoût an waldpilzrahmsauce
mit spätzli, rotkraut, glacierten marroni und preiselbeerapfel
Fr. 44.50

hirschkalbentrecôte unter marronikruste
mit spätzli, rotkraut und preiselbeerapfel
Fr. 52.50

hermans tatar mit eigelb-mayonnaise,
gepickeltem gemüse und knusprigem bao-brot
Fr. 25.50 / Fr. 38.50
mit pommes frites als begleiter: plus Fr. 5.00

hermans wienerschnitzel an lauwarmem kartoffel-gurkensalat
mit preiselbeeren und meerretich
Fr. 47.50

dessert

kardamom pavlova mit eingelegten schwarzkirschen,
sauerampferparfait und marronicrumble
Fr. 15.50

schokoküchlein mit flüssigem kern
und einer kugel sauerrahm-tonkabohnen
glace und caramel fleur de sel
Fr. 15.00 / 15 min.

Hermanseck