



**LILIENBERG-Mittagsmenü**  
**Montag, 6. Mai bis Freitag, 10. Mai 2024**

**Blumenkohlsuppe | Schnittlauch Öl**

*oder*

**Spargelquiche**

**Sauerrahm | Babyleafsalat**

\*\*\*

**Geschmorte Rinderbäggli**

**Schmorjus | Kräuterpolenta | Frühlingsgemüse**

*oder*

**Gebratenes Loup de mer Filet**

**Weissweinsauce | Knoblauchkartoffeln | Blattspinat**

*oder*

**Tortelloni al Tartufo**

**Spargelragout | Parmesan | Rucola**

**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: Loup de mer / Griechenland

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

