

# speisen

## Hermans<sup>eck</sup>

das abendangebot

### vorspeisen

**spargelcrèmesuppe** mit geräucherten mandeln und sesam-meringue  
Fr. 15.50

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

**kohlrabi carpaccio** an meerrettich-kräuter-emulsion mit fermentiertem apfel dazu pistazien-nussbutter und gerösteter brioche-bagel  
Fr. 19.50

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

### hauptgang

**ravioli** gefüllt mit artischocken an parmesanschaum und rosmarin-bergamotten - essenz  
Fr. 23.50 / Fr. 34.50

**spargel-mohn risotto** verfeinert mit schwarzen baumnüssen und himbeeren garniert mit roten kohlrabisprossen  
Fr. 32.50

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

**golden bao** mit pulled tofu, veganer bärlauch mayonnaise und gepickeltem gemüse serviert mit mandel-ingwermilch  
Fr. 30.50

**rindfleisch-tatar** 'nach alter hermans art' mit dörrtomaten  
Fr. 25.50 / Fr. 38.50  
mit pommes frites als begleiter: plus Fr. 5.00

**involtini von der alpsteinpoularde** gefüllt mit morchel-frischkäsefarce an heujus mit geräuchertem kartoffelpüree und grünem spargel  
Fr. 45.50

**glasierte shortribs** mit geschmorten datterini tomaten tessiner zitronenpolenta und kräuter cremolata  
Fr. 39.50

**wienerschnitzel vom kalb** dazu pommes frites und speckbohnen  
Fr. 44.50

gebratenes **luzerner forellenfilet** auf frühlingsgemüse-kartoffelragout mit safran-fischvelouté und kerbelöl / forelle: zucht, luzern  
Fr. 44.50

### dessert

**tartelett** mit bayerischer crème, rhabarber und karamelisiertem quinoa  
Fr. 15.00

**schokoküchlein** mit flüssigem kern und einer kugel sauerrahmglace  
Fr. 15.00 / 15 min.

Hermans<sup>eck</sup>