



Herzlich willkommen
zum
Genuss mit Weitsicht!



Unsere Philosophie

Wir zeichnen uns aus durch:

- ◆ Freude und Leidenschaft für unseren Beruf
- ◆ hohe fachliche Kompetenz
- ◆ das tägliche kleine Augenzwinkern
- ◆ persönliche, individuelle Beratung

Unsere Küche ist:

- ◆ saisonal & hausgemacht
- ◆ bevorzugt aus regionalen Produkten
- ◆ kreativ, aber auch traditionell

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Daniela & Martin Ettisberger
& das Hertenstein-Team

Haben Sie
einen Grund zum Feiern?
Geburtstag
Hochzeit
Familienfest



Für jede Gelegenheit bieten wir Ihnen den festlichen Rahmen:

- ◆ flexibel unterteilbare Räumlichkeiten
- ◆ ein Menu ganz nach Ihren Wünschen
- ◆ eine fantasievolle Dekoration
- ◆ eine herzliche & professionelle Bedienung

Eine persönliche, individuelle Beratung ist uns sehr wichtig.
Wir stehen Ihnen gerne mit unserer jahrelangen Erfahrung zur Seite.



Spezialität

Abendmenu Surprise

Gerne empfehlen wir Ihnen abends unser 3 - 4 Gang-Menu, welches das Küchenteam jeden Tag aus den aktuell saisonalen Frischprodukten auf dem Markt kreiert. Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch einzelne Gänge aus dem Menu.



= Vegetarisches Gericht oder vegetarische Variante möglich

Falls Sie unter einer Lebensmittel-Allergie/Unverträglichkeit leiden, passen wir unsere Gerichte nach Möglichkeit selbstverständlich gerne an. Bitte informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, diese geben gerne mündliche Auskunft über enthaltene Allergene.

Abend-Menu Surprise
Donnerstag, 9. März 2023

Vorspeisenteller

mit Birmenstorfer Lachsforellenfilet auf
gebratenem Gemüse und Meerrettichschaum,
saftiger Rohschinken an Tomaten-Confit,
Rüebli-Falafel mit Sauerrahmdip
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat im Knusperkörbli
an Hausdressing

21.50



Gebratenes Doraden-Filet

mit mediterraner Vinaigrette
auf Flageoletbohnen-Avocado-Püree

als Vorspeise 20.50
als Zwischengang 16.50



**Aargauer Rehrücken an Preiselbeersauce
kombiniert mit Kalbs-Paillard und Sauce Choron**

serviert mit Saison-Gemüse
und Pommes Berny

54.-



Dessertvariation

mit Schokoladen-Kuchen,
Vanille-Tonka-Crema Catalana
und einer Kugel Himbeersorbet

15.50

Frühlingsgerichte

VORSPEISEN

Hausgeräuchertes Roastbeef

mit Sauce Tartar
serviert mit hausgemachten Gemüse-Pickles
und einem Blattsalat-Bouquet
an Hausdressing

19

Pomelo-Salat Thai-Style

mit Kokosnuss, Zitronengras
Kaffir Limonenblätter,
Koriander, Chili und geröstete Erdnüsse

16

mit Jumbo Wildfang Krevette

26

Schottischer Rauchlachs

auf Ricotta-Blinis mit Fenchel-Orangensalat,
Sauerrahm und frischem Meerrettich

22

Erbsen-Frühlingskräuter-Suppe

mit kleiner Pilz-Quiche

15

Frühlingsgerichte

HAUPTSPEISEN

Popcorn-Mais-Bällchen (vegan)

auf würziger Peperonata
mit Mandel-Gurken-Dip
und Thymian-Öl

34

Grüne Gnocchi

gebratene Kartoffel-Gnocchi
an Frühlingskräuter-Pesto,
mit frischem Spinat, Frühlingszwiebeln
und einer kleinen Burrata

36

Freiland-Schweinskotelett

mit knuspriger Panko-Kräuter-Kruste
auf Rotwein-Jus
und Gemüse-Safran-Risotto

40

Gebratenes Birmenstorfer Saiblingsfilet

an mediterraner Oliven-Tomaten-Vinaigrette
serviert mit gebratener Zucchetti
und neuen Bratkartoffeln

44

Stroganoff vom Berner Oberländer Rind

ganz klassisch, an würziger Paprika-Rahmsauce,
Sauerrahm & Gurkenstreifen
serviert mit frischen Kräuter-Spätzli
und Gemüse

47

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, knusprigen
Brotcroûtons und Gemüsestreifen


12.50



Klassische Capuns

die delikate Bündner Spezialität
im Mangoldmantel

als Vorspeise 23
als Hauptgang 38

Die Capuns bieten wir neu auch in **vegetarischer Version** an 
mit Gemüsewürfeli und Röst-Zwiebeln

als Vorspeise 21
als Hauptgang 36

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter überbacken
knusprige Streichholzkartoffeln und Saisongemüse

180 gr. / 53
120 gr. / 48

Kalbshacktättschli

an sämiger Morchelrahmsauce
serviert mit Tagliatelle und buntem Gemüse

normale Portion 44
Kleine Portion 39

Châteaubriand ab 2 Personen

doppeltes Rindsfilet am Tisch tranchiert
serviert mit frisch aufgeschlagener Sauce Béarnaise
dazu eine reichhaltige Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

68 / 180 gr. Fleisch / Person
85 / 240 gr. Fleisch / Person

Deklaration

Frische und Qualität
gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Rinds-Poserfilet	Schweiz, Berner Oberland
Rindsfilet	Irland
Freiland-Schwein	aus der Region, Schweiz
Speck	Schweiz
Kalb	Schweiz
Saibling	Birmenstorf, Schweiz
Rauchlachs	Schottland
Riesenkrevette / Golden Shrimps	Vietnam
Eier	aus CH Freiland-Haltung

Nur aus guten Grundprodukten lässt sich Gutes zaubern...

Unsere geschätzten Partner & Lieferanten:

Gemüse	Doris Hug-Friedli, Dehmer & Furrer, Wohlenschwil
Wildfleisch	Urs & Katrin Savoldelli, Zur wilde Metzg, Sisseln
Fleisch	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen Jumi AG, Boll
Fisch & Meeresfrüchte	Paolo Bianchi, Bianchi Comestibles, Zufikon Die Forellenquelle, Birmenstorf AG
Brot	Familie Frei, Bäckerei Frei, Nussbaumen
Kürbis	Familie A. & D. Schmid, Eichmatthof Nussbaumen
Äpfel	Familie Suter, Baldegg Baden
Olivenöl und andere italienische Topprodukte	Walter Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal Station
Butter	Jumi AG, Boll
Sirup	Felix Ott, Sirupspezialitäten Dulliken
Tee	Sirocco, Schmerikon
Kaffee	Graf Kaffee, Dättwil

Alle aufgeführten Preise sind in CHF und beinhalten 7.7 % MWST.