



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.

# Menu Surprise

## Mittwoch, 26. April 2026

### Vorspeisenkreation

mit Rauchslachs-Tartar auf Apfelp Carpaccio,  
Gemüse-Tempura auf Sweet Chili-Sauce  
und Coppa auf Balsamico-Linsen  
ergänzt mit einem bunten  
Blattsalat im Knusperkörnli an Hausdressing

21.50



### Ravioli

gefüllt mit grünen Spargeln und Mascarpone  
an Orangenschaum

als Zwischengang 14.50  
als Vorspeise 18.50



### Kalbsflank-Steak an Balsamico-Jus und Rindsfilet an Sauce Béarnaise

serviert mit geschmortem Chicoree mit Mayonnaise,  
frischem Kräutersalat  
und Pommes Fleur

53.50



### Dessertvariation

Rhabarbermousse mit Himbeerkern,  
Beerenkuchen und eine  
Kugel Sauerrahmglacé

16.-

# Frühlingsgerichte

## VORSPEISEN

### Frühlings-Blattsalat

an Erdbeerdressing, mit Rohschinken,  
Sonnenblumenkernen und  
eingelegten weissen Spargeln

18



### Burrata auf grüner Spargel-Panzanella

mit gepickelten Radieschen  
und geräucherten Mandeln

21



### Lachs mit Randen & Holunderbeeren gebeizt

mit Miso-Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen  
auf Wakame-Sesam-Salat

23.50

### Paniertes Freiland-Ei

knusprig gebacken, auf Blattspinat  
mit Buttermilch-Schnittlauch-Schaum

18



### Sellerie-Mandel-Suppe

mit Safran-Brioche

15



# Frühlingsgerichte

## HAUPTSPEISEN

### Blumenkohl im Tempuramantel (vegan)

auf Süsskartoffelpüree,  
mit geschmortem Pak Choi, eingelegten Zwiebeln  
und Cashew-Sauerrahm

37



### Fregula Sarda

kleine Pasta aus Sardinien  
mit frischem Blattspinat, schwarzen Baumnüssen,  
leichter Gorgonzola-Sauce, Thymian-Öl  
und confierten Cherrytomaten

normale Portion 36

kleine Portion 30



### Gebratenes Saiblingsfilet aus Birmenstorf

mit Mango-Frühlingszwiebel-Vinaigrette  
serviert mit weissen Spargeln  
und Camargue-Reis

46

### Alpstein-Poulardenbrust

mit Panko-Bärlauch-Kruste  
angerichtet auf Zitronen-Edamame-Risotto

42

### Kalbs-„Metzger-Chüsseli“ (Second cut)

in Traubensaft geschmort / an Mohnsauce  
mit Trauben-Perlen,  
Maistalern und wildem Broccoli

45

# Klassisches vom Hertenstein

## VORSPEISEN

### Bunter Blattsalat

an Hausdressing  
mit gerösteten Kernen, knusprigen  
Brotcroûtons und Gemüsestreifen




13

### Klassische Capuns

die delikate Bündner Spezialität  
im Mangoldmantel

als Vorspeise 24  
als Hauptgang 39

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

als Vorspeise 22  
als Hauptgang 37

## HAUPTGÄNGE

### Gebratenes Zanderfilet

an Honig-Espresso-Kalbsjus  
mit Schmelzkartoffeln und  
Blattmangold

normale Portion 46  
kleine Portion 40

### Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

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

180 gr. / 54  
120 gr. / 48

### Kalbs-Hacktäschli

mit Morchel-Rahmsauce  
serviert mit Kräuter-Spätzli  
und Gemüse

normale Portion 44  
kleine Portion 38

# Deklaration

Frische und Qualität  
gehen über alles

## Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Alpstein-Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Speck	Schweiz
Saibling	Birmenstorf, Schweiz
Lachs	Schottland
Zander	Estland
Frisch-Eier	aus Endingen AG / Freiland-Haltung

## Nur aus guten Grundprodukten lässt sich Gutes zaubern...

### Unsere geschätzten Partner & Lieferanten:

Gemüse	Doris Hug-Friedli, Dehmer & Furrer, Wohlenschwil Eric Jungen, Jeune Primeur, Dietikon
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
Frisch-Freiland-Eier	Franziska & Florian Birchmeier, Endingen
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
Glace & Sorbet	Glaces Lipp, Berikon
Sirup	Felix Ott, Sirupspezialitäten Dulliken
Tee	Sirocco, Schmerikon
Kaffee	Graf Kaffee, Dättwil

Alle aufgeführten Preise sind in CHF und beinhalten 8.1 % MWST.