



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. November 2025

Vorspeisenteller «Hertenstein»

Sous Vide gegartes Krevetten-Tartar auf Sushi-Reis
an Wasabi-Mayonnaise,
Taboulé mit Orangensauce und Roastbeef mit Tartarsauce
ergänzt mit einem kleinen Blattsalat
an Hausdressing im Knusperkörbli

22.50



Gebratenes Felchenfilet

nach Grenobler Art

mit Butter, Zitrone und Kapern
auf Gemüse-Linsen

als Zwischengang 16

als Vorspeise 20



Am Stück gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise und Kalbsteak mit Rosmarinjus

serviert mit buntem Gemüse
und Kräuter-Bratkartoffeln

57



Dessertvariation

Birnenkompott mit Chai-Espuma,
Quitten-Birnen-Walnuss-Schnitte
und eine Kugel Cassis-Sorbet

16

Herbstgerichte

VORSPEISEN

Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet

angerichtet mit Kürbis-Püree,
Apfel-Meerrettich-Chutney und einem
Petersilien-Salat

21

Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac,
eingelegten roten Zwiebeln, Eierschwämmli
und Pommerysenf-Mayo
serviert mit Butter & Brioche-Toast

als Vorspeise 26.-
als Hauptgang 43.-

Freiland-Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

17

oder

mit gebratenen Pilzen
und Speck

19



Kürbis-Crèmesuppe

hergestellt aus drei Sorten vom Eichmatthof:
Sweet Grey, Ebisu Delica und Hokkaido
serviert mit Rahm, Kernöl
sowie knusprigem Kürbiskern-Cracker

14



Steinpilz-Ravioli

geschwenkt in Salbeibutter
auf sautiertem Lauch, mit Kürbis-Würfeln,
Preiselbeeren und Belper Knolle

als Vorspeise 24
als Hauptgang 38



Herbstgerichte

HAUPTSPEISEN

Kürbis-Pakoras

auf Rotkraut
serviert mit Zwiebel-Mango-Chutney
und geräucherter Seidentofu-Crème



36

Gebratene Rinds-Posefilet-Würfel

an pikanter Grüner Pfeffersauce
buntem Gemüse und Eier-Tagliatelle

normale Portion 48
kleine Portion 43

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmorter Reh-Haxe mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli

50

Wild-Hacktätschli mit Birne

an Wildrahmsauce und gebratenen Pilzen
serviert mit Speck-Rosenkohl und Quark-Spätzli

normale Portion 44 (2 Stk.)
kleine Portion 37 (1 Stk.)

Flambierter Rehrücken aus der Region (in einem Gang serviert)

mit Wildrahmsauce, glasierten Früchten
gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Apfel,
Rotkraut & glasierten Marroni
Rosenkohl und Quarkspätzli

75

dieses Gericht ist als vegetarische
„Herbst-Symphonie“ erhältlich



37

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, knusprigen
Brotcroûtons und Gemüsestreifen



14

Klassische Capuns

die delikate Bündner Spezialität
im Mangoldmantel

als Vorspeise 24
als Hauptgang 39

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



als Vorspeise 22
als Hauptgang 37

HAUPTGÄNGE

Gebratene Eglifilets

an Pernod-Limettensauce
serviert mit Blattspinat und Bratkartoffeln

47

Kalbs-Ragoût nach Grossmutter's Art

gemütlich geschmort
mit würziger Rotweinsauce, gebratenem Speck,
Perlzwiebeln und Croûtons
serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

45

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

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

180 gr. / 54
120 gr. / 48

Deklaration

Frische und Qualität gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Reh	Aus der Region, Schweiz
Rindsposerfilet	Berner Oberland, Schweiz
Kalb	Schweiz
Rindstatar	Schweiz
Wildschwein	aus der Region, Schweiz
Sikahirsch	aus der Region, Schweiz/D
Lachsforelle	Bremgarten, Schweiz (Zucht)
Eglifilet	Estland, Wildfang Atlantik
Speck	Schweiz
Brot	Schweiz

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	Jan & Bettina Dietsche, Wildgenuss Döttingen
Fleisch	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen Jumi AG, Boll / Transgourmet, Schweiz
Fisch & Meeresfrüchte	Paolo Bianchi, Bianchi Comestibles, Zufikon
Brot	Familie Frei, Bäckerei Frei, Nussbaumen
Frisch-Freiland-Eier	Florian Birchmeier, Endingen
Kürbis	Familie A. & D. Schmid, Eichmatthof Nussbaumen
Freiland-Nüsslisalat	Familie Käser, Birmenstorf
Äpfel	Familie Suter, Baldegg Baden
Oliveöl und andere italienische Topprodukte	Familie Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal Station
Butter	Jumi AG, Boll
Glacé & Sorbet	Hans-Peter Jaeger, Glaces Artisanales, Berikon
Sirup	Felix Ott, Sirupspezialitäten, Dulliken
Tee	Sirocco, Schmerikon
Kaffee	Graf Kaffee, Dättwil

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