



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

Freitag, 19. April 2021

Vorspeisenkreation

mit mariniertem Eglifilet im Reis-Teig gebacken auf Rüeblisalat,
Fenchel-Carpaccio mit Belper-Knolle
und Vitello an Zitronen-Kräuter-Sauerrahm
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat im Knusperkorbli an Hausdressing

21.50



Gebratenes Claressfilet

auf Apfel Sweet & Sour Sauce
und knuspriges Zwiebel-Sellerie-Cannelloni

als Zwischengang 15.50
als Vorspeise 18.50



Schweinsfilet im Speckmantel an Pommerysenfsauce und gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

serviert mit Frühlingsgemüse
und Bratkartoffeln

53.50



Dessertvariation

Soufflé glacé-Grand Marnier,
Vanillecrème mit Beeren im Blätterteigring
und einer Kugel Himbeersorbet

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.