

Herzlich willkommen zu Genuss mit Weitsicht

Wie schön, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass in Betracht ziehen!
In dieser Dokumentation finden Sie Apéro- und Menuvorschläge, sowie
unsere Planungshilfe mit allerlei Informationen rund um die gesamte
Organisation Ihres Anlasses.

Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste sind uns wichtig!

Deshalb nehmen wir uns gerne Zeit für eine persönliche Detailbesprechung mit Ihnen.



Ihre Gastgeber

D. & M. Ettisberger

Daniela & Martin Ettisberger
mit dem Hertenstein-Team

Was bieten wir?

Frische Kulinarik

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen saisongerechte Menus, jederzeit mit viel Liebe zubereitet. Ab 20 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menu auszuwählen. Für Vegetarier, Kinder & Allergiker bieten wir selbstverständlich jeweils ein alternatives Menu an. Für Gruppen zwischen 10 und 20 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine reduzierte Auswahl aus unserer aktuellen saisonalen Speisekarte zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort wählen können.

Grossartiger Weinkeller mit Top-Beratung

Sie finden bei uns eine professionelle Wein-Beratung und unsere Weinkarte mit 300 verschiedenen feinsten Tropfen lässt garantiert keine Wünsche offen...
Wie wäre es mit einem Weinbuffet als i-Tüpfli für Ihr Fest?

Einzigartige Lage

Bei uns sind Sie weg vom Trubel und doch ganz nah. Inmitten herrlicher Natur geniessen Sie unsere wunderbare Panorama-Aussicht welche einzigartig ist.

Festliche Dekoration

Unsere Standard-Dekoration besteht aus Tischlämpchen und frischen Blumen (ausser im Sommer auf der Terrasse). Diese ist Teil unserer wunderschönen Location und steht Ihnen natürlich kostenlos zur Verfügung. Ausserdem steht es Ihnen frei bei der Floristin Ihres Vertrauens das Passende zu bestellen und dies zu uns liefern zu lassen. Auf Wunsch bieten wir weisse Stuhl-Überzüge an.

Flexible Raumaufteilung / Bestuhlung

Wir können unseren Restaurant-Saal mit einer mobilen Trennwand unterteilen. So können wir Ihnen und Ihren Gästen Privatsphäre anbieten. Unser Lokal bietet Platz für bis zu 120 Gäste.

Empfehlungsliste

Aus unserer jahrelangen Erfahrung haben wir auch eine Empfehlungsliste mit vielfach erprobten Kontakten für Blumendekoration, Torten, Musik und Unterhaltung zusammengestellt, welche wir Ihnen bei einer definitiven Buchung sehr gerne weitergeben.

Übernachtungsmöglichkeiten

Sie und Ihre Gäste profitieren von Spezialpreisen im Hotel Blume und im Hotel Du Parc in Baden. Erwähnen Sie einfach bei der Buchung, dass Sie Gäste im Hertenstein sind. Erreichbar sind beide Hotels mit dem Taxi optimal, da Taxis über die Schiefe Brücke passieren dürfen, welche für den Privatverkehr gesperrt ist.

Parkplätze

Unsere 42 Parkplätze direkt vor dem Haus stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Öffnungszeiten / Verlängerungen

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Freitag von 11.30 – 14.00 und von 18 – 23 bzw. 24 Uhr für Sie geöffnet. Samstags von 18 – 24 Uhr. Es ist zudem möglich, auf Wunsch die Öffnungszeiten bis um 2 Uhr morgens zu verlängern. Ebenso kann z.B. ein Aperó bereits am späten Nachmittag starten für Gesellschaften. Dies ist mit einer definierten Mindest-Konsumation verbunden.

Apéro nach Lust und Laune!

| Apéritif-Getränke-Ideen: | | CHF |
|--|--------|------|
| Champagner Beaumont de Crayère Grand Reserve | 75 cl | 84.— |
| Prosecco Nani Rizzi (mit oder ohne saisonalem Früchtesirup) | 75 cl | 59.— |
| Rosé spumante Motivo | 75 cl | 58.— |
| Porto Tonic (weisser Portwein, Tonic, Minze und Zitrone) | 100 cl | 65.— |
| Edition Hertenstein Weiss – unser Hauswein exklusiv nur bei uns – Sauvignon blanc, Müller Thurgau, Pinot Noir | 75 cl | 59.— |

Alkoholfrei:

| | | |
|--|-------|------|
| Hausdrink ohne Alkohol (Limes, frische Limette, Minze, Tonic) | Liter | 42.— |
| Alkoholfreier Mauler Sekt (mit oder ohne Dulliker Beerensirup) | 75cl | 49.— |
| Granatapfel-Limetten-Minze-Sprudel | Liter | 35.— |
| San Bitter mit frischem Orangensaft | Liter | 42.— |

Apero Snacks für alle Gäste:

| | | CHF |
|---|-----------|------|
| • Salzstängeli und Pommes Chips | pro Pers. | 3.— |
| • Maistortillas mit Avocado-Guacamole | pro Pers. | 6.— |
| • Blätterteiggebäck gefüllt: Tomate, Curry und Spinat | | |
| 3 Stk. pro Person | pro Pers. | 4.— |
| 5 Stk. pro Person | pro Pers. | 6.— |
| • Bunte knackige Gemüse-Sticks mit Kräuter-Quark | pro Pers. | 4.50 |
| • gesalzenes Popcorn | pro Pers. | 2.50 |

Snacks mit Mindest-Bestellmenge von 10 St. pro Sorte:

Belegte Apero-Brötli (Hausbrot):

| | | |
|--|------|-----|
| ❖ mit gehacktem Freiland-Ei, Mayonnaise und Schnittlauch | Stk. | 5.— |
| ❖ mit würzigem Rindstatar und Kapern | Stk. | 7.— |
| ❖ mit Rauchlachs und Meerrettich-Philadelphia | Stk. | 7.— |
| ❖ mit Thon und Oliven | Stk. | 6.— |

| | | |
|--|------|------|
| Tomaten-Bruschetta mit geröstetem Weissbrot | Stk. | 5.— |
| Apero-Süpli kalt oder warm serviert in der Espressotasse | Stk. | 3.50 |
| Gazpacho, Gurkenkaltschale, Rüebli-Süpli etc... | | |
| Melonen-Spiessli mit Rohschinken (Saisonal) | Fr. | 5.50 |

| | | |
|--|------|------|
| Ofenfrische Schinkengipfeli | Stk. | 3.50 |
| Satay-Spiessli – Poulet mit Erdnuss-Sauce | Stk. | 5.50 |
| Krevetten im Kokosnussmantel mit Sweet Chili Sauce | Stk. | 5.— |
| Gemüse-Frühlingsröllchen mit süss-saurer Sauce | Stk. | 4.— |

| | | |
|---|------|-------|
| Ofenfrische Quiche Lorraine oder Blattspinatkuchen (wird in 8 Stücke portioniert) einzeln bestellbar | Stk. | 22.40 |
|---|------|-------|

Hertenstein Klassiker

ein Festmenu, wie es aussehen könnte...

Bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing
mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons
und knackigen Gemüsestreifen

CHF 13.50

Aargauer Rüeбли-Crèmesuppe

mit Vanilleschaum & Grissini

CHF 12.—

Rindsfilet im Kalbsteakmantel

mit Sauce Béarnaise und würziger Rotwein-Kräutersauce
Pommes Williams und einem bunten Saisongemüse

CHF 58.—

Dessertvariation

mit Schokoladenkuchen, Crema Catalana
und einem saisonalen Sorbet oder Glacé

CHF 16.—

Menu komplett: CHF 99.50

Hochzeits-Menu

**So könnte Ihr festliches Hochzeitsmenu aussehen,
frei nach Ihrem Gusto und Budget zusammenstellbar**

Vorspeisen-Teller „Hertenstein“

Drei feine Köstlichkeiten nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt
ergänzt mit einem Blattsalatstrauss mit einem Dressing Ihrer Wahl

von CHF 22.50 bis 26.50

Kokos-Zitronengras-Suppe

mit Poulet-Spiessli

CHF 16.50

Herz-Ravioli

mit feiner Ricotta-Füllung
geschwenkt in Salbeibutter
mit halbtrockenen Cherrytomaten

CHF 15.50

Rindsfilet am Stück gebraten

an delikater Barolosauce oder Sauce Béarnaise
Williams-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 59.-

oder

Dessertvariation

Drei süsse Köstlichkeiten
gebacken, fruchtig, gefroren oder luftig
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

CHF 16.50

Traumhaftes Dessertbuffet «Hertenstein» (ab 45 Personen)

mit verschiedenen klassischen
und saisonalen Schlemmereien,
auf Wunsch mit Käseauswahl kombiniert

CHF 34.- pro Person

Hochzeitstorte

von uns bestellt oder zu uns geliefert

Preis nach Aufwand

Italienisches Hochzeits-Menu

Antipasti-Teller

Melone mit Rohschinken (saisonal), Coppa,
mariniertes Grillgemüse, Oliven und Sbrinzmöckli

von CHF 21.50

Pasta

Herzravioli mit Ricottafüllung
geschwenkt in Basilikumpesto
oder mit rassisger Tomatensauce

CHF 15.50

kleiner bunter Blattsalat

mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen
und einem Grissini

CHF 9.50

Zitronen- oder Passionsfruchtsorbet

CHF 7.00

Kalbschulter-Braten

an delikater Barolosauce
Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 43.50

Dessertvariation

mit Tiramisu,
Panna Cotta an Himbeersauce,
Schokoladenkuchen & frischen Früchten

CHF 17

Hochzeitstorte

von uns bestellt oder zu uns geliefert

Preis nach Aufwand

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Vorspeisen

CHF

Vorspeisenteller „Hertenstein“

21.50 – 26.50

3 verschiedene Köstlichkeiten z.B. Rauchlachstatar auf Gurke, Aargauer Rüeblimousse im Shotglas und Rohschinken auf Linsensalat ergänzt mit einem Blattsalat im Knusperkörbli an Hausdressing

Bunter Blattsalat

mit knackigen Gemüsestreifen, Brotcroûtons und gerösteten Kernen an Hausdressing

13.50

Nüsslisalat (saisonal)

an Hausdressing, mit gebratenem Speck und /oder gehacktem Freiland-Ei und knusprigen Brotcroûtons

17.50/19.50

Saisonaler Salat

Verschiedene bunte Blattsalate an passender Salatsauce mit saisonaler Ergänzung nach Wunsch:

Frühlingidee: Spargeln, frische Sprossen & Radiesli

Sommerideen: Melonenwürfeli & Rohschinken oder Tomaten & Mozzarella-Perlen

Herbstidee: geröstete Baumnüsse, Trauben & Rinds-Bresaola

Winteridee: Rauchlachs-Streifen & Orangenwürfeli

17 – 19

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Zwischengänge

CHF

Suppen

| | |
|---|-------|
| Aargauer Rüeblisuppe mit Vanilleschaum & Grissini | 12.— |
| Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Pouletspiessli | 16.50 |
| Kürbis-Suppe mit Rahm, Kürbiskernöl und Grissini | 13.50 |
| Spargel-Crèmesuppe mit Rahm und Kräutern mit Schinken-Prussiens | 15.50 |
| Pastinaken-Suppe mit Rahm und Schnittlauch | 11.50 |
| Kartoffel-Lauchsuppe mit Rohschinken-Chip | 14.50 |
| Broccoli-Crèmesuppe mit Rahm und gerösteten Mandeln | 12.— |
| Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumschaum | 11.50 |
| Gazpacho (gekühlte Spanische Nationalsuppe) mit knusprigen Croûtons | 11.50 |

Pasta/ Fisch als Zwischengang

| | |
|--|-------|
| Ricotta- Herzravioli an Salbeibutter & halbgetrockneten Cherrytomaten | 15.50 |
| Rote Herzravioli mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen | 15.50 |
| Grüne Spargeln mit frischer Sauce Hollandaise (saisonal) | 18.50 |
| Tomaten-Risotto mit Mini-Büffelmozzarella und Basilikum-Öl | 16.50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Zitronenkruste auf cremigem Blattspinat | 21.50 |
| Schottischer Orkneylachs auf Lauch-Zitronen-Mascarponerisotto | 22.50 |
| Mais-Falafel auf Mango-Avocado-Tartar und Zitronen-Sauerrahm | 17.50 |

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Hauptgänge

| | CHF |
|--|-------|
| Maispouarden-Saltimbocca an Marsalajus auf Safran-Risotto, mit Ofen-Zucchetti | 40.— |
| Gemütlich geschmortes Rindsragoût mit würziger Rotweinsauce und Orangen-Cremolata, Kartoffelstock und Mischgemüse | 39.— |
| Kalbsschulter-Braten mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Wirsinggemüse | 43.50 |
| Kalbs-Nuss am Stück gebraten mit Limetten-Sauce begleitet von Tagliatelle und mediterranem Gemüse | 49.50 |
| Berneroberländer Rinds-Poserfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Saisongemüse | 48.50 |
| Schweinsfilet im Speckmantel mit Calvados-Apfelsauce Grüne Bohnen und Quarkspätzli | 48.50 |
| Rindsfilet mit Rosmarin-Jus und Kalbshacktätschli mit Waldpilzrahmsauce, Spätzli und glasierten Rüeбли | 53.— |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise Pommes Allumettes und Mandelbroccoli | 53.— |
| „Les deux filets“ Rindsfiletmédaille an Sauce Béarnaise und Schweinsfilet an Pommerysenfsauce, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse | 57.— |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit würziger Portweinsauce oder luftiger Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und buntem Gemüse | 59.— |
| Kalbssteak am Stück gebraten an Morchel-Rahmsauce, frische Tagliatelle und Saisongemüse | 63.— |

Vegetarische Hauptgänge können jeweils aus der aktuellen saisonalen Speisekarte ausgesucht werden.

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Desserts

Saisonale Dessertvariation

3 kleine Desserts auf einem Teller, je einmal cremig, gebacken, gefroren 16.—

Frühlingsidee: Rhabarberkuchen, Erdbeersorbet und Schokoladenmousse

Sommeridee: Aprikosenkuchen, Sauerrahmglace und marinierte Beeren

Herbstidee: Apfelkuchen, Haselnussglace und Zwetschgensorbet

Winteridee: Schokoladenbrownie, Blutorangensorbet und
Tonkabohnen-Crema Catalana

Weitere Ideen:

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtebouquet 14.50

Warme Apfelküchlein mit feiner Vanille-Tonkabohnensauce und Rahm 14.50

Limoncello-Panna Cotta mit Aprikosenkompott(saisonal) 14.00

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace (saisonal) 15.50

Ananas-Minzsalat mit Mango oder Passionsfruchtsorbet 14.50

Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace 14.—

Preisliste erweitertes Angebot

CHF

| | | |
|---|------------|------|
| Beitrag an Service, Präsentation, Gedeck & Schneiden von mitgebrachten Torten | pro Person | 6.-- |
| Nachservice des Hauptgangs von allen Komponenten | pro Person | 7.-- |
| festliche Menükarte (schwarz-weiss Druck) | offeriert | |

Benützung Infrastruktur

| | | |
|-------------------|-----------|--------|
| Beamer | | 50.-- |
| Leinwand | | 30.-- |
| Piano (gestimmt) | | 100.-- |
| Flipchart | | 35.-- |
| Weisse Stuhlhusse | pro Stuhl | 12.-- |

Reglung Mindest-Konsumation bei privat abgetrennt gewünschten Räumlichkeiten:

| Raum/Private Abteil | Mindestkonsumation mit Essen & Trinken vor Ort während 6 Stunden Öffnungszeit (17-23/18-24 Uhr) | jede weitere Stunde vor/nach den Öffnungszeiten |
|---|---|---|
| ¼ des Restaurant-Saals Platz für max. 32 Gäste | Fr. 3000 | + Fr. 400/Std. |
| ½ des Restaurant-Saals Platz für max. 60 Gäste | Fr. 6000 | + Fr. 600/Std. |
| ¾ des Restaurant-Saals Platz für max. 80 Gäste | Fr. 9000 | + Fr. 900/Std. |
| Ganzer Innen-Saal Platz für max. 120 Gäste | Fr. 12 000 | + Fr. 1200/Std. |
| Gesamtes Lokal inklusive Terrasse | Fr. 16 000 | + Fr. 1200/Std. |

Bei Nichterreichen der Mindest-Konsumation wird die Differenz als Raummiete definiert und verrechnet. Platz für Musik/Tanzfläche ist in den obenstehenden Angaben nicht eingerechnet. Die Mindestkonsumation muss mit unseren Leistungen (Essen und Getränke vor Ort) erreicht werden.

Preisanpassungen je nach Markt-Preisen bleiben vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.

Unsere AGBs finden Sie auf unserer Webseite:

<https://www.hertenstein.ch/agb>



An bester Lage



Schön gelegen am sonnenverwöhnten Lägerhang ist das Restaurant Hertenstein von überall in der Deutschschweiz aus in maximal 80 Minuten sehr gut erreichbar.

Für die Navigation per Google Maps scannen Sie bitte folgenden QR-Code:

