



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.

Abendmenu Surprise

Freitag, 6. März 2026

Vorspeisenteller «Hertenstein»

Marokkanischer Auberginen-Salat,
geräucherte Entenbrust-Streifen auf Rande mit Mandarinen-Gel
und kleine Rauchlachs-Rose mit Erbsencrème
ergänzt mit einem kleinen
Blattsalat an Hausdressing

22.50



Gebratenes Winterkabeljau-Filet

auf Spinat-Safran-Risotto
als Zwischengang 16
als Vorspeise 22



Kalbsnuss an Waldpilzrahmsauce und Rindsfilet an Rosmarin-Balsamicojus

serviert mit buntem Gemüse
und Tomaten-Kartoffelkroketten

54



Dessertvariation

mit Aprikosenkuchen,
Prosecco-Sorbet und einer
kleinen Himbeer-Bayrisch Crème

16

Frühlingsgerichte

VORSPEISEN

Kopfsalat

an Schnittlauch-Vinaigrette
gepickelte Radiesli, gerösteten Mandeln
und gehacktem Freiland-Ei

17



Waldorf-Salat

mit Rinds-Bresaola,
Pflaumen-Chutney & Gel, Kräuteröl
frittierte Petersilie und Baumnuss

Vegetarische Option:
mit knusprig paniertem Weichkäsi anstelle Bresaola

18



Klassisches Rinds-Tatar

verfeinert mit Cognac
Rucola, Sbrinz, eingelegte rote Zwiebeln
und Kapern-Mayonnaise
serviert mit Butter und Briochetoast

Vorspeise 26
Hauptgang 43

Rüebli-Mango-Suppe

mit Zitronengras-Crevetten-Krokette

17
ohne Krokette 11.50

Zitronen-Basilikum-Ravioli

auf gebratenen Erbsen & Frühlingszwiebeln
mit Kräuter-Cashewnuss-Pesto und Belper Knolle

als Vorspeise 24
als Hauptgang 39



Frühlingsgerichte

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Paella (vegan)

Safran-Gewürz-Reis-Pfanne
mit Cherrytomaten, Erbsen, Peperoni
serviert mit knusprigen Tofu-Bällchen
und Tomaten-Pesto

38



Zanderfilet im Pankomantel

mit Koriander-Mayonnaise
& Zitrus-Mango-Vinaigrette
und gebratener Gemüse-Jasmin-Reis

48

Aargauer Sikahirsch-Schnitzel

mit Aprikosen-Jus,
Blattmangold und Kurkuma-Spätzli

49

Entenbrust an Mandarinen-Sauce

serviert mit Wirsing
und Tessiner Farina-Bona-Spätzli

45

Kalbs-Hacktätschli

mit Morchel-Rahmsauce
serviert mit Kräuter-Tagliatelle
und Gemüse

normale Portion 45 (2 Stk.)
kleine Portion 38 (1 Stk.)

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, knusprigen
Brotcroûtons und Gemüsestreifen

13.50



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

Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten

mit Estragon-Sauce,
Bratkartoffeln und Coco-Bohnen

47

Gebratene Rinds-Poserfilet-Würfel

an grüner Pfeffersauce
Kräuter-Tagliatelle und buntes Gemüse

normale Portion 48
kleine Portion 43

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
Rinds-Tatar	Schweiz
Ente	Frankreich
Sikahirsch	aus der Region, Schweiz/D
Zander	Estland, Wildfang
Saibling	Bremgarten, Schweiz Zucht
Krevetten	Golden Shrimps, Vietnam (nachhaltige Zucht ohne Medikamente und Zufütterung)
Bresaola	Italien
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
Olivenöl und andere italienische Topprodukte	Familie Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal Station
Butter	Jumi AG, Boll
Glace & 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.