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

Dienstag, 1. Dezember 2026

Vorspeisenkreation

Sesam-Hummus-Praliné auf Kürbis-Crème,
St. Petersfisch-Spinat-Roulade auf gepickelter Rande
und geräucherte Entenbrust auf Linsensalat
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat an Hausdressing

22.50

⌘

Gebratenes Seeteufel-Filet

auf Sellerie-Vanille-Püree
mit Kräuterpesto und Lauchstroh

als Zwischengang 18
als Vorspeise 24

⌘

Schweinsfilet im Speckmantel an Pommerysenf-Jus und Rinds-Entrecôte an Sauce Béarnaise

serviert mit einem bunten Saisongemüse
und Pommes Williams

53

⌘

Dessertvariation

mit Maracaibo-Schokoladenmousse,
Himbeersorbet und ein
Zwetschgen-Streuselkuchen

16

Herbstgerichte

VORSPEISEN

Herbstsalat
von Radiccio, Fenchel & Orange,
an Granatapfel-Vinaigrette
mit Feta-Crème und
gerösteten Kürbiskernen
17

optional mit regionalem
Wildschwein-Rohschinken
+ 5

Klassisches Rindstatar
verfeinert mit Cognac,
garniert mit eingelegten roten Zwiebeln, gebratenen
Pilzen, gerösteten Baumnüssen
und kleinem Blattsalat
serviert mit Butter & Brioche-Toast

als Vorspeise 26
als Hauptgang 44

Freiland-Nüsslisalat
an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons
17

optional mit gebratenem Speck + 3

Kürbis-Crèmesuppe
hergestellt aus drei Sorten vom Eichmatthof
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 25
als Hauptgang 39

Herbstgerichte

HAUPTSPEISEN

Vegane Blätterteig-Schnecke gefüllt mit geräuchertem Tofu und Pilzen
auf Rotkraut
serviert mit Zwiebel-Apfel-Chutney
37

Geschmortes Wildschweinragout
an asiatischer Hoisin-Sauce
gebratene Reisnudeln, Kürbis-Kimchi
Rosenkohl und Karotten
normale Portion 46
kleine Portion 41

Wildes Duo
Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmorter Reh-Haxe mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli
52

Kalbs-Hacktätschli
an Morchelrahmsauce
serviert mit Spätzli und buntem Gemüse
normale Portion 45 (2 Stk.)
kleine Portion 39 (1 Stk.)

Flambierter Rehrücken aus der Region
ab 2 Personen
(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
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

Am Stück gebratenes Rinds-Poserfilet (second cut aus der Huft)
an pikanter Grüner Pfeffersauce
buntem Gemüse und Eier-Tagliatelle
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

Gebratene Lachsforelle aus Bremgarten
mit Pernod-Dillsauce
serviert mit Zitronen-Reis
und Blattspinat
47

Deklaration

Frische und Qualität
gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Speck	Schweiz
Rindsposerfilet	Berner Oberland, Schweiz
Kalb	Schweiz
Rinds-Tatar	Schweiz
Wildschwein	aus der Region, Schweiz
Sikahirsch	aus der Region, Schweiz/D
Reh	aus der Region, Schweiz
Lachsforelle	Schweiz, Zucht
Wildschwein-Rohschinken	aus der Region, Schweiz
Brot/Backwaren	Schweiz

Nur aus guten Grundprodukten lässt sich Gutes zaubern...
Unsere geschätzten Partner & Lieferanten:

Gemüse	Doris Hug-Friedli, Dehmer & Furrer, Wohlenschwil
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
Waldstauden-Roggen	Familie Böhler, Mellikon
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.