



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

Dienstag, 1. Juli 2025

Vorspeisenteller «Hertenstein»

mit Mini-Calzone auf Tomatensalat,
klassischem Vitello Tonnato und
einer gebratenen Krevette auf Ananas-Sweet & Sour Sauce
ergänzt mit einem kleinen Blattsalat
an Hausdressing im Knusperkörbli

22.50



Lachsfilet mit würziger Chimichurri-Sauce

auf lauwarmem
Gemüse-Gersten-Salat

als Zwischengang 16.50

als Vorspeise 21.50



Rindsfilet im Kalbsteakmantel «Hertenstein»

mit Sauce Béarnaise und Balsamico-Jus
serviert mit buntem Gemüse und
neuen kleine Dill-Kartoffeln

57



Dessertvariation

mit Schokoladen-Parfait,
marinierten Beeren und
einem Himbeer-Espuma

16

Sommergerichte

VORSPEISEN

Sommersalat

an Zitronen-Dressing,
mit Melone, Gurkenstreifen, Feta
und gerösteten Sonnenblumenkernen

17.50



Ochsenherz-Tomaten

mit Burrata, Basilikum-Öl
und Balsamicoperlen

19



Asia-Salat

aus Rübli, Kohlräbli und Gurke,
mit grillierter Ananas, marinierten Shitake-Pilzen
und gerösteten Cashew-Nüssen

17

optional mit knusprigem Tofu: + 5.-
mit gebratener Jumbo-Riesenkrevette: + 7.50

Klassisches Rindstatar

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

als Vorspeise 26.-
als Hauptgang 43.-

Gekühlte erfrischende gelbe Mais-Gazpacho

mit kleinem Basilikum-Focaccia und Chorizo-Würfeli

17



Sommergerichte

HAUPTSPEISEN

Gebratene Kartoffel-Gnocchi
auf mediterranem Ofen-Gemüse
mit Pesto rosso und geräuchertem Ricotta
36



Pastetli (vegan)
gefüllt mit gebratenen Eierschwämmli,
Lauch, Peperoni und Rüeblistreifen
auf veganer Kräuter-Weissweinsauce
38



Lamm-Huft mit Whisky-Honig-Marinade
auf rotem Zwiebel-Chutney und
Stangensellerie-Apfel-Couscous
45

Aargauer Wildschwein-Rückensteak 180 gr
mit Tomaten-Kräuterbutter
Sommerbohnen und Pommes frites
48.50

Kalbsteak
mit Eierschwämmli-Rahmsauce
zweifarbige Tagliatelle und Sommer-Gemüse
180 gr 63
120 gr 48

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

Rinds-Stroganoff

an pikanter Paprika-Sauce
mit Gurkenstreifen, Champignons und Sauerrahm
Spätzli und buntem 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

Gebratenes Fisch-Duo

Zanderfilet und Saiblingsfilet
auf glasierten Früchten mit Trauben-Perlen
und Mandel-Kaffir-Limettenblätter-Reis

48

Deklaration

Frische und Qualität gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Rindstatar	Schweiz
Rindsposerfilet	Berner Oberland, Schweiz
Kalb	Schweiz
Lammhuft	Irland
Wildschwein	Aus der Region, Schweiz
Zander	Estland (Zucht)
Saibling	Bremgarten, Schweiz (Zucht)
Chorizo	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 Dietsche, Wildgenuss Döttingen
Fleisch	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen Jumi AG, Boll / Transgourmet, Schweiz
Fisch & Meeresfrüchte	Paolo Bianchi, Bianchi Comestibles, Zufikon Die Forellenquelle, Birmenstorf AG
Brot	Familie Frei, Bäckerei Frei, Nussbaumen
Frisch-Freiland-Eier	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	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.