



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, 15. September 2026

Vorspeisenkreation

Melonen-Fächer mit Rohschinken,
Zucchetti-Röllchen mit Geissenfrischkäse-Füllung,
panierte Krevette auf Eisbergsalat an Cocktailsauce
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat an Hausdressing

22.50



Gebratenes Zanderfilet

an mediterraner Vinaigrette
auf Tomaten-Linsen-Rougail

als Zwischengang 17
als Vorspeise 23



Lamm-Entrecôte an Honig-Whisky-Sauce und Kalbsfilet mit Limetten-Rahmsauce

serviert mit einem bunten Sommergemüse
und Thymian-Kartoffelstock

57



Dessertvariation

mit Himbeer-Streuselkuchen,
Joghurt-Mousse und einer
Kugel Aprikosensorbet

16

Herbstgerichte

VORSPEISEN

Herbstsalat

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

18

optional mit regionalem
Wildschwein-Rohschinken
+ 5



Klassisches Rindstatar

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

als Vorspeise 26
als Hauptgang 44

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

15



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 Reismudeln, Kürbis-Kimchi
Rosenkohl und Karotten

normale Portion 46
kleine Portion 41

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmorte 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.)

Am Tisch 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

Gebratene Rinds-Poser-Würfel

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

46.50

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.