



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
Donnerstag, 18. Juni 2026

Vorspeisenkreation

Wassermelonen-Kaltschale,
gebratenes Kabeljau-Filet auf Stangensellerie-Salat
und Quiche Lorraine mit Kräuterquark
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat an Hausdressing

22.50



Gebratenes Regenbogenforellen-Filet

auf marokkanischem Couscous-Taboulé
mit Paprika-Mayonnaise

als Zwischengang 17.50
als Vorspeise 23.50



**Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
kombiniert mit Kalbs-Flank-Steak an Rosmarin-Jus**

serviert mit einem bunten Sommergemüse
und neuen Zwiebel-Bratkartoffeln

54



Dessertvariation

Rhabarber-Streuselkuchen,
Pistazien-Panna Cotta mit Himbeersauce
und eine Kugel Weinberg-Pfirsichsorbet

16

Sommergerichte

VORSPEISEN

Sommersalat

an Zitronen-Vinaigrette,
mit Melone, Gurkenstreifen, Feta
und gerösteten Hanf-Nüssli

17.50

wahlweise mit Rohschinken + 5



Tomaten-Nektarinen-Salat

mit Burrata, Liebstöckel-Öl
und weissen Balsamico-Perlen

19



Frischkäse-Ravioli

mit weissem Bohnen-Miso-Püree,
gebratenen Eierschwämmli
und mariniertem Portulak

als Vorspeise 25
als Hauptgang 39



Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac,
eingelegte rote Zwiebeln und Radiesli,
marinierter Rucola und Pommerysenf-Mayo
serviert mit Butter & Brioche-Toast

als Vorspeise 26
als Hauptgang 43

Gekühlte erfrischende Tomaten-Suppe 
mit Gurken-Sorbet und Oliven-Focaccia-Chip

16.50

Sommergerichte

HAUPTSPEISEN

Orientalische Haferflocken-Täschli (vegan)

auf Edamame-Peperonigemüse
mit Minze-Gurken-Raita

37

Waldstauden-Roggen-Risotto

mit Stangensellerie, Apfel und roten Zwiebeln
serviert mit gehobelter Belper Knolle
und Pecan-Nüssen

kleine Portion 34
normale Portion 38

Lamm-Entrecôte mit Thymian-Panko-Kruste an Whisky-Honig-Jus

serviert mit Sommer-Gemüse und
Tomaten-Pommes Duchesse

49

Sika-Hirsch-Schnitzel

mit Chimichurri und Aprikosen-Chutney
Sommerbohnen und Pommes frites

51

Gebratenes Zanderfilet

mit mediterraner Sauce-Vinaigrette
auf Tomaten-Belugalinsen-Rougail

kleine Portion 42
normale Portion 47

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

Rinds-Stroganoff

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

normale Portion 49
kleine Portion 44

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter überbacken
knusprige Streichholzkartoffeln und Saisongemüse

180 gr. / 54
120 gr. / 48

Egli-Knusperli

mit Sauce Remoulade
serviert mit Zitronenreis
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
Lamm	Irland
Sikahirsch	aus der Region, Schweiz/D
Zander	Estland, Wildfang <small>FAO05/FAO27</small>
Egli	Deutschland, Wildfang <small>FAO04/05/27</small>
Krevetten	Golden Shrimps, Vietnam (nachhaltige Zucht ohne Medikamente und Zufütterung)
Rohschinken	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.