



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, 21. April 2026

**Vorspeisenkreation**

Vitello Tonnato,  
Rauchfisch-Tatar auf Pumpnickel und  
ein Erbsenflan mit halbgetrockneten Cherrytomaten  
ergänzt mit einem bunten  
Blattsalat an Hausdressing

22.50



**Lachs in Randensaft gegart  
mit Gewürz-Dukkah**

auf Edamame-Limoncello-Risotto  
als Zwischengang 16.50  
als Vorspeise 21.50



**Gebratenes Lamm-Karree mit Kräuterkruste  
und Kalbsteak an Portweinjus**

serviert mit einem bunten Frühlingsgemüse  
und Lyoner Bratkartoffeln

55



**Dessertvariation**

Schokoladenmousse, Chiesi-Kuchen  
und eine Kugel Minze-Glace

16

# Frühlingsgerichte

## VORSPEISEN

### Grillierte grüne Spargeln

mit Burrata, feinem Rohschinken  
und Bärlauchpesto

24

### Papaya-Frühlingsrolle

an Ananas-Sweet Chilisauce  
mit knackigem Gurken-Sesam-Salat

19



### 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 Spargeln & Frühlingszwiebeln  
mit Kräuter-Cashewnuss-Pesto und Belper Knolle

als Vorspeise 25  
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 Reh-Schnitzel

mit Aprikosen-Jus,  
Blattmangold und Kurkuma-Spätzli

49

### Alpstein-Poulardenbrust-Saltimbocca an kräftigem Marsala-Jus

mit hausgemachten Spinat-Ricotta-Dauphines  
und Spargeln

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

### Gebrautes Saiblingsfilet aus Bremgarten

mit Estragon-Sauce,  
Bratkartoffeln und Coco-Bohnen

47

### Gebraute Rinds-Poserfilet-Würfel

an grüner Pfeffersauce  
Kräuter-Tagliatelle und buntes Gemüse

normale Portion 48  
kleine Portion 43

### Gebrautes 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
Rindsporterfilet	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.