Hertenstein
GENUSS MIT WEITSICHT

Klassiker à la Carte

Freiland-Nüsslisalat
an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons
17
optional mit gebratenem Speck + 3

Klassisches Rindstatar
verfeinert mit Cognac, eingelegte rote Zwiebeln, gebratene Pilze, gerösteten Baumnüssen und kleiner Blattsalat
serviert mit Butter & Brioche-Toast
als Vorspeise 26
als Hauptgang 44

♦♦♦

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

Gebratene Lachsforelle aus Bremgarten
mit Pernod-Dillsauce
serviert mit Zitronen-Reis
und Blattspinat
46.50

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte
mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse
180 gr. / 54
120 gr. / 48

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

Mittagsangebot

Tagessuppe
Rüeblisuppe
mit Vanille-Rahm
9.50

Tagessalat
Bunter Blattsalat
an Hausdressing
9.50

♦♦♦

Tages Fleisch
« Hachis parmentier »
Rindsgehacktes mit Gemüse & Kartoffelstock
überbacken mit Parmesan
serviert mit Apfel-Kompott
30

Tages Fisch
Gebratenes Heilbutt-Filet
an Orangen-Thymian-Buttersauce
mit marrokanischem Gemüse-Couscous
33

Tages Vegi
Ricciole
Pasta-Rouladen gefüllt
mit Ricotta & Spinat
auf kräftigem Tomaten-Sugo
27

♦♦♦

Tages-Dessert
Aargauer Rüeblikuchen
mit Sauerrahmglace
10.50

Wein-Empfehlung:
Edition Emma
R. Lenz Uesslingen, Thurgau
8.30 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.