

## Herzlich willkommen zu Genuss mit Weitsicht

Wie schön, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass in Betracht ziehen!  
In dieser Dokumentation finden Sie Apéro- und Menuvorschläge, sowie  
unsere Planungshilfe mit allerlei Informationen rund um die gesamte  
Organisation Ihres Anlasses.

Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste sind uns wichtig!

Deshalb nehmen wir uns gerne Zeit für eine persönliche Detailbesprechung mit Ihnen.



Ihre Gastgeber

*D. & M. Ettisberger*

Daniela & Martin Ettisberger  
mit dem Hertenstein-Team

## Was bieten wir?

### **Frische Kulinarik**

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen saisongerechte Menus, jederzeit mit viel Liebe zubereitet. Ab 20 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menu auszuwählen. Für Vegetarier, Kinder & Allergiker bieten wir selbstverständlich jeweils ein alternatives Menu an. Für Gruppen zwischen 10 und 20 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine reduzierte Auswahl aus unserer aktuellen saisonalen Speisekarte zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort wählen können.

### **Grossartiger Weinkeller mit Top-Beratung**

Sie finden bei uns eine professionelle Wein-Beratung und unsere Weinkarte mit 300 verschiedenen feinsten Tropfen lässt garantiert keine Wünsche offen...  
Wie wäre es mit einem Weinbuffet als i-Tüpfli für Ihr Fest?

### **Einzigartige Lage**

Bei uns sind Sie weg vom Trubel und doch ganz nah. Inmitten herrlicher Natur geniessen Sie unsere wunderbare Panorama-Aussicht welche einzigartig ist.

### **Festliche Dekoration**

Unsere Standard-Dekoration besteht aus Tischlämpchen und frischen Blumen (ausser im Sommer auf der Terrasse). Diese ist Teil unserer wunderschönen Location und steht Ihnen natürlich kostenlos zur Verfügung. Ausserdem steht es Ihnen frei bei der Floristin Ihres Vertrauens das Passende zu bestellen und dies zu uns liefern zu lassen. Auf Wunsch bieten wir weisse Stuhl-Überzüge an.

### **Flexible Raumaufteilung / Bestuhlung**

Wir können unseren Restaurant-Saal mit einer mobilen Trennwand unterteilen. So können wir Ihnen und Ihren Gästen Privatsphäre anbieten. Unser Lokal bietet Platz für bis zu 120 Gäste.

### **Empfehlungsliste**

Aus unserer jahrelangen Erfahrung haben wir auch eine Empfehlungsliste mit vielfach erprobten Kontakten für Blumendekoration, Torten, Musik und Unterhaltung zusammengestellt, welche wir Ihnen bei einer definitiven Buchung sehr gerne weitergeben.

### **Übernachtungsmöglichkeiten**

Sie und Ihre Gäste profitieren von Spezialpreisen im Hotel Blume und im Hotel Du Parc in Baden. Erwähnen Sie einfach bei der Buchung, dass Sie Gäste im Hertenstein sind. Erreichbar sind beide Hotels mit dem Taxi optimal, da Taxis über die Schiefe Brücke passieren dürfen, welche für den Privatverkehr gesperrt ist.

### **Parkplätze**

Unsere 42 Parkplätze direkt vor dem Haus stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### **Öffnungszeiten / Verlängerungen**

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Freitag von 11.30 – 14.00 und von 18 – 23 bzw. 24 Uhr für Sie geöffnet. Samstags von 18 – 24 Uhr. Es ist zudem möglich, auf Wunsch die Öffnungszeiten bis um 2 Uhr morgens zu verlängern. Ebenso kann z.B. ein Aperó bereits am späten Nachmittag starten für Gesellschaften. Dies ist mit einer definierten Mindest-Konsumation verbunden.

## Apéro nach Lust und Laune!

<b>Apéritif-Getränke-Ideen:</b>		CHF
Champagner Beaumont de Crayère Grand Reserve	75 cl	84.—
Prosecco Nani Rizzi (mit oder ohne saisonalem Früchtesirup)	75 cl	59.—
Rosé spumante Motivo	75 cl	58.—
Porto Tonic (weisser Portwein, Tonic, Minze und Zitrone)	100 cl	65.—
Edition Hertenstein Weiss – unser Hauswein exklusiv nur bei uns – Sauvignon blanc, Müller Thurgau, Pinot Noir	75 cl	59.—

### Alkoholfrei:

Hausdrink ohne Alkohol (Limes, frische Limette, Minze, Tonic)	Liter	42.—
Alkoholfreier Mauler Sekt (mit oder ohne Dulliker Beerensirup)	75cl	49.—
Granatapfel-Limetten-Minze-Sprudel	Liter	35.—
San Bitter mit frischem Orangensaft	Liter	42.—

### **Apero Snacks für alle Gäste:**

		CHF
• Salzstängeli und Pommes Chips	pro Pers.	3.—
• Maistortillas mit Avocado-Guacamole	pro Pers.	6.—
• Blätterteiggebäck gefüllt: Tomate, Curry und Spinat		
3 Stk. pro Person	pro Pers.	4.—
5 Stk. pro Person	pro Pers.	6.—
• Bunte knackige Gemüse-Sticks mit Kräuter-Quark	pro Pers.	4.50
• gesalzenes Popcorn	pro Pers.	2.50

### **Snacks mit Mindest-Bestellmenge von 10 St. pro Sorte:**

#### Belegte Aperó-Brötli (Hausbrot):

❖ mit gehacktem Freiland-Ei, Mayonnaise und Schnittlauch	Stk.	5.—
❖ mit würzigem Rindstatar und Kapern	Stk.	7.—
❖ mit Rauchlachs und Meerrettich-Philadelphia	Stk.	7.—
❖ mit Thon und Oliven	Stk.	6.—

Tomaten-Bruschetta mit geröstetem Weissbrot	Stk.	5.—
Apero-Süppi kalt oder warm serviert in der Espressotasse	Stk.	3.50
Gazpacho, Gurkenkaltschale, Rüeblisüppi etc...		
Melonen-Spiessli mit Rohschinken (Saisonal)	Fr.	5.50

Ofenfrische Schinkengipfeli	Stk.	3.50
Satay-Spiessli – Poulet mit Erdnuss-Sauce	Stk.	5.50
Krevetten im Kokosnussmantel mit Sweet Chili Sauce	Stk.	5.—
Gemüse-Frühlingsröllchen mit süss-saurer Sauce	Stk.	4.—

Ofenfrische Quiche Lorraine oder Blattspinatkuchen (wird in 8 Stücke portioniert) einzeln bestellbar	Stk.	22.40
---	------	-------

# Hertenstein Klassiker

ein Festmenu, wie es aussehen könnte...

## **Bunter Blattsalat**

an unserem Hausdressing  
mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons  
und knackigen Gemüsestreifen

CHF 13.50

---

## **Aargauer Rüeбли-Crèmesuppe**

mit Vanilleschaum & Grissini

CHF 12.—

---

## **Rindsfilet im Kalbsteakmantel**

mit Sauce Béarnaise und würziger Rotwein-Kräutersauce  
Pommes Williams und einem bunten Saisongemüse

CHF 58.—

---

## **Dessertvariation**

mit Schokoladenkuchen, Crema Catalana  
und einem saisonalen Sorbet oder Glacé

CHF 16.—

Menu komplett: CHF 99.50

# Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

## Vorspeisen

CHF

### **Vorspeisenteller „Hertenstein“**

21.50 – 26.50

3 verschiedene Köstlichkeiten z.B. Rauchlachstatar auf Gurke, Aargauer Rüeblimousse im Shotglas und Rohschinken auf Linsensalat ergänzt mit einem Blattsalat im Knusperkörbli an Hausdressing

### **Bunter Blattsalat**

mit knackigen Gemüsestreifen, Brotcroûtons und gerösteten Kernen an Hausdressing

13.50

### **Nüsslisalat (saisonal)**

an Hausdressing, mit gebratenem Speck und /oder gehacktem Freiland-Ei und knusprigen Brotcroûtons

17.50/19.50

### **Saisonaler Salat**

Verschiedene bunte Blattsalate an passender Salatsauce mit saisonaler Ergänzung nach Wunsch:

**Frühlingidee:** Spargeln, frische Sprossen & Radiesli

**Sommerideen:** Melonenwürfeli & Rohschinken oder Tomaten & Mozzarella-Perlen

**Herbstidee:** geröstete Baumnüsse, Trauben & Rinds-Bresaola

**Winteridee:** Rauchlachs-Streifen & Orangenwürfeli

17 – 19

## Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

### Zwischengänge

CHF

#### Suppen

Aargauer Rüeblisuppe mit Vanilleschaum & Grissini	12.—
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Pouletspiessli	16.50
Kürbis-Suppe mit Rahm, Kürbiskernöl und Grissini	13.50
Spargel-Crèmesuppe mit Rahm und Kräutern mit Schinken-Prussiens	15.50
Pastinaken-Suppe mit Rahm und Schnittlauch	11.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rohschinken-Chip	14.50
Broccoli-Crèmesuppe mit Rahm und gerösteten Mandeln	12.—
Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumschaum	11.50
Gazpacho (gekühlte Spanische Nationalsuppe) mit knusprigen Croûtons	11.50

#### Pasta/ Fisch als Zwischengang

Ricotta- Herzravioli an Salbeibutter & halbgetrockneten Cherrytomaten	15.50
Rote Herzravioli mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen	15.50
Grüne Spargeln mit frischer Sauce Hollandaise (saisonal)	18.50
Tomaten-Risotto mit Mini-Büffelmozzarella und Basilikum-Öl	16.50
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Zitronenkruste auf cremigem Blattspinat	21.50
Schottischer Orkneylachs auf Lauch-Zitronen-Mascarponerisotto	22.50
Mais-Falafel auf Mango-Avocado-Tartar und Zitronen-Sauerrahm	17.50

# Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

## Hauptgänge

	CHF
<b>Maispouarden-Saltimbocca</b> an Marsalajus auf Safran-Risotto, mit Ofen-Zucchetti	40.—
<b>Gemütlich geschmortes Rindsragoût</b> mit würziger Rotweinsauce und Orangen-Cremolata, Kartoffelstock und Mischgemüse	39.—
<b>Kalbsschulter-Braten</b> mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Wirsinggemüse	43.50
<b>Kalbs-Nuss am Stück gebraten</b> mit Limetten-Sauce begleitet von Tagliatelle und mediterranem Gemüse	49.50
<b>Berneroberländer Rinds-Poserfilet</b> am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Saisongemüse	48.50
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> mit Calvados-Apfelsauce Grüne Bohnen und Quarkspätzli	48.50
<b>Rindsfilet</b> mit Rosmarin-Jus und <b>Kalbshacktätschli</b> mit Waldpilzrahmsauce, Spätzli und glasierten Rüepli	53.—
<b>Roastbeef</b> mit Sauce Béarnaise Pommes Allumettes und Mandelbroccoli	53.—
<b>„Les deux filets“</b> Rindsfiletmédaille an Sauce Béarnaise und Schweinsfilet an Pommerysenfsauce, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	57.—
<b>Rindsfilet am Stück gebraten</b> mit würziger Portweinsauce oder luftiger Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und buntem Gemüse	59.—
<b>Kalbssteak am Stück gebraten</b> an Morchel-Rahmsauce, frische Tagliatelle und Saisongemüse	63.—

Vegetarische Hauptgänge können jeweils aus der aktuellen saisonalen Speisekarte ausgesucht werden.

# Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

## Desserts

### Saisonale Dessertvariation

3 kleine Desserts auf einem Teller, je einmal cremig, gebacken, gefroren 16.—

**Frühlingsidee:** Rhabarberkuchen, Erdbeersorbet und Schokoladenmousse

**Sommeridee:** Aprikosenkuchen, Sauerrahmglace und marinierte Beeren

**Herbstidee:** Apfelkuchen, Haselnussglace und Zwetschgensorbet

**Winteridee:** Schokoladenbrownie, Blutorangensorbet und  
Tonkabohnen-Crema Catalana

### Weitere Ideen:

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtebouquet 14.50

Warme Apfelkuchlein mit feiner Vanille-Tonkabohnensauce und Rahm 14.50

Limoncello-Panna Cotta mit Aprikosenkompott(saisonal) 14.00

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace (saisonal) 15.50

Ananas-Minzsalat mit Mango oder Passionsfruchtsorbet 14.50

Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace 14.—

## Preisliste erweitertes Angebot

CHF

Beitrag an Service, Präsentation, Gedeck & Schneiden von mitgebrachten Torten	pro Person	6.—
Nachservice des Hauptgangs von allen Komponenten	pro Person	7.—
festliche Menukarte (schwarz-weiss Druck)	offeriert	

### Benützung Infrastruktur

Beamer		50.—
Leinwand		30.—
Piano (gestimmt)		100.—
Flipchart		35.—
Weisse Stuhlhusse	pro Stuhl	12.—

### **Reglung Mindest-Konsumation bei privat abgetrennt gewünschten Räumlichkeiten:**

Raum/Private Abteil	Mindestkonsumation mit Essen & Trinken vor Ort während 6 Stunden Öffnungszeit (17-23/18-24 Uhr)	jede weitere Stunde vor/nach den Öffnungszeiten
¼ des Restaurant-Saals Platz für max. 32 Gäste	Fr. 3000	+ Fr. 400/Std.
½ des Restaurant-Saals Platz für max. 60 Gäste	Fr. 6000	+ Fr. 600/Std.
¾ des Restaurant-Saals Platz für max. 80 Gäste	Fr. 9000	+ Fr. 900/Std.
Ganzer Innen-Saal Platz für max. 120 Gäste	Fr. 12 000	+ Fr. 1200/Std.
Gesamtes Lokal inklusive Terrasse	Fr. 16 000	+ Fr. 1200/Std.

Bei Nichterreichen der Mindest-Konsumation wird die Differenz als Raummiete definiert und verrechnet. Platz für Musik/Tanzfläche ist in den obenstehenden Angaben nicht eingerechnet. Die Mindestkonsumation muss mit unseren Leistungen (Essen und Getränke vor Ort) erreicht werden.

Preisanpassungen je nach Markt-Preisen bleiben vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.

Unsere AGBs finden Sie auf unserer Webseite:

<https://www.hertenstein.ch/agb>



## An bester Lage



Schön gelegen am sonnenverwöhnten Lägerhang ist das Restaurant Hertenstein von überall in der Deutschschweiz aus in maximal 80 Minuten sehr gut erreichbar.

Für die Navigation per Google Maps scannen Sie bitte folgenden QR-Code:

