



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.

Menu Surprise

Samstag, 31. Januar 2026

Vorspeisenteller «Hertenstein»

Rohschinken-Dörrfrüchte-Röllchen,
Duo vom Rauchlachs und Avocado mit Meerrettich
und Tomatencreme mit Frischkäsetopping
ergänzt mit einem kleinen
Blattsalat an Sherrydressing

22.50



Limonen-Ricotta-Ravioli

mit Kürbis-Würfeln, Lauch, Edamame
und gehobelter Belper Knolle

als Zwischengang 15
als Vorspeise 21



Rindsfilet im Kalbsteakmantel „Hertenstein“ an Sauce Béarnaise und Rosmarin-Jus

serviert mit buntem Gemüse
und Pommes Duchesse

57



Dessertvariation

Apfel-Chüechli mit Vanillesauce,
einer Kugel Haselnuss-Glace
und frischen Früchten

16

Wintergerichte

VORSPEISEN

Waldorf-Salat



mit regionalem Wildschwein-Mostbröckli,
Pflaumen-Chutney & Gel, Kräuteröl
frittierte Petersilie und Baumnuss

Vegetarische Option:
mit knusprig paniertem Weichkäse anstelle Wildschwein-Mostbröckli

18

Randen-Carpaccio

mit Rauchlachs-Rose,
Edamame-Dip und
Kichererbsen-Mandarinen-Hummus

23

Freiland-Nüsslisalat



an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

17

oder

mit gebratenen Pilzen
und Speck

19

Pastinaken-Crèmesuppe



mit Birnen-Einlage und Kräuter-Schaum
serviert mit Bündnerfleisch-Prussien

15

Ravioli mit Feige und Pecorino gefüllt



auf Pilz-Ragoût,
mit Preiselbeeren und Federkohl-Chip

als Vorspeise 22
als Hauptgang 36

Wintergerichte

HAUPTSPEISEN

Kürbis-Kartoffel-Thymian-Strudel (vegan)

auf Knollensellerie-Safran-Crème
gebratener roter Chicorée

37

Gebratene Rinds-Poserfilet-Würfel

an pikanter Grüner Pfeffersauce
buntem Gemüse und Eier-Tagliatelle

normale Portion 48
kleine Portion 43

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmorter Reh-Haxe mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli

50

Entenbrust an Mandarinen-Sauce

serviert mit Wirsing
und Tessiner Farina-Bona-Spätzli

45

Châteaubriand ab 2 Personen

(Zubereitungszeit mind. 40 Min.)
Rindsfilet (200 gr. roh pro Person)
am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise,
Speck-Bohnen, buntes Gemüse
und Pommes Williams

74/Pers

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, knusprigen
Brotcroûtons und Gemüsestreifen



14

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

Gebratenes Lachsforellen-Filet

an Blutorangen-Emulsion
Rohschinken-Chip
Venere-Reis und Rahm-Lauch

47

Kalbs-Ragoût nach Grossmutter's Art

gemütlich geschmort
mit würziger Rioja-Rotweinsauce, gebratenem Speck,
Perlzwiebeln und Croûtons
serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

45

Gebratenes 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
Rindsposerfilet	Berner Oberland, Schweiz
Kalb	Schweiz
Rindsfilet	Irland
Ente	Frankreich
Sikahirsch	aus der Region, Schweiz/D
Lachsforelle	Bremgarten, Schweiz (Zucht)
Rauchlachs	Schottland, Zucht
Speck	Schweiz
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.