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, fermentierten 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**
Mango-Rüeblisuppe
mit Rahm & gerösteten Kokosraspeln
9.50

**Tagessalat**
Bunter Blattsalat
an Hausdressing
9.50

♦♦♦

**Tages Fleisch**
« Hachis parmentier »
Rindsgehacktes mit Gemüse & Kartoffelstock
überbacken mit Parmesan
serviert mit Apfel-Kompott
33

**Tages Fisch**
Gebratenes Saiblings-Filet
an Orangen-Thymian-Buttersauce
serviert 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.