

Herrenberg Bergdietikon



Frühling

«DAMIT UNS DER FRÜHLING
NICHT ZUVOR KOMMT... »

LIEBE HERRENBERG GÄSTE

Unser Leitmotiv heisst "Freude am Freudebereiten". In unvergleichbarer Atmosphäre und mit einer himmlischen Aussicht verbinden wir traditionelle Werte mit neuen gastronomischen Ideen. Besonderen Wert legen wir auf ein optimales Preis-Leistungsverhältnis bei hochstehender Qualität. Dabei geniessen Sie unsere kompetente Beratung und die aufmerksame Bedienung unseres Serviceteams.

Das Herz unseres Hauses ist die Küche. Wir kochen mit Liebe zum Detail, kreativ und dennoch auf klassischem Handwerk basierend. Deshalb sind wir überzeugt, dass Sie beim Geniessen die gleiche Freude haben werden, wie wir beim zubereiten.

Die Gerichte dieser Speisekarte werden alle frisch zubereitet und deshalb sind wir darauf angewiesen, dass unsere Küchenbrigade komplett ist. Deshalb servieren wir Ihnen diese Auswahl zu folgenden Zeiten: **11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 22.00 Uhr, Sonntags von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.00 Uhr.** Während den übrigen Zeiten verwöhnen wir Sie gerne mit unserer kleinen Speisekarte.

WIR LEGEN HÖCHSTE ANSPRÜCHE AUF URSPRUNG, QUALITÄT UND ARTGERECHTE AUZUCHT DER VON UNS VERARBEITETEN PRODUKTE.

Deklaration unserer Lebensmittel:

Fleisch	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
Fische	Schweiz, Schottland, Portugal, Spanien
Geflügel	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
Gemüse	aus „IP“ kontrollierten Betrieben
Eier	Freilandeier vom Sennhof, Remetschwil

DAS GEMÄLDE

Mann kann auf Seidenfauteuils unter Kronleuchtern sitzen, an Tischen, auf denen schwerer Damast, Edelmetall und kostbares Kristall schimmern - gewiss ein festlicher Rahmen! Wie aber, wenn das Gemälde, das Werk, das durch die kulinarischen Gerichte verkörpert wird, minderwertig ist? Dann wird der Rahmen lächerlich wirken, oder übersehen werden! Oft aber glänzet an einer schlichten Tafel ein einziges Küchengericht als wahrer Edelstein - und so kann Dein zum schönsten Gemälde gepflegtes Werk dem kostbaren Rahmen die gebührende Würdigung verschaffen, und Deiner Hände Arbeit und Fleiss werden inmitten Prunk und Glanz zur vollen Geltung kommen - Dein Können wird der schlichten, wie der vornehmen Tafel zur Ehre gereicht!

(Vorwort für Kochlehrlinge in der 1. Auflage des Lehrbuches der Küche von Ernst Pauli 1930)

HERZLICH WILLKOMMEN

SCHÖN SIE ALS GAST BEI UNS ZU HABEN

CHRISTINE MINDER

SPARGELZEIT

**SPARGEL TATAR MIT
JAKOBSMUSCHEL (N O R D W E S T A T L A N T I K)**
Salatbukett mit Vinaigrette
Fr. 17.50

SPARGELCRÈMESUPPE
mit Rahmhaube
Fr. 12.--

**ROTZUNGENFILET (N O R D O S T A T L A N T I K)
MIT BÄRLAUCH**
Weissweinsauce, weisse und grüne Spargeln
Trockenreis
Fr. 36.--

POULETBRUST MIT MELONE
Portweinsauce, weisse und grüne Spargeln,
Country Fries
Fr. 36.50

KALBSSCHNITZEL MIT MORCHELRAHMSAUCE
weisse und grüne Spargeln
Butternudeln
Fr. 41.50

RINDSFILET MIGNONS VOM GRILL
mit Sauce Béarnaise, weisse und grüne Spargeln
Kartoffelkroketten
Fr. 44.50

GRÜNE UND WEISSE SPARGELN MAILÄNDER ART mit Parmesan und brauner Butter gratiniert obendrauf noch ein Spiegelei	Fr.	32.--
--	-----	-------

SPARGEL GRATIN HAUSFRAUEN ART mit Rohschinken, Morchel und Cherry Tomaten Pariser Kartoffeln	Fr.	28.50
---	-----	-------

PORTION GRÜNE ODER WEISSE SPARGEL MIT HOLLANDAISE Vorspeise:	Fr.	20.50
Hauptgang:	Fr.	32.50

BAUERSCHINKEN ODER ROHSCHINKEN	Fr.	10.--
---------------------------------------	-----	-------

zum einstieg

NÜSSLISALAT NATUR mit gehacktem Frischei	FR. 10.-- FR. 12.--
GEMISCHTER BLATTSALAT nach Wahl mit französischer oder italienischer Sauce	FR. 8.50
GEMISCHTER SALAT zusammengestellter Salat	FR. 10.50
BEEFSTEAK TATAR MAISON nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. 23.50 Fr. 32.--
SCHOTTISCHER RAUHLACHS mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Zitrone mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. 23.50 Fr. 32.--
ROHSCHINKEN DÜNN AUFGESCHNITTEN mit Melonenschnitze	FR. 18.50
BURGUNDER SCHNECKEN mit würziger Kräuterbutter	FR. 16.50
BOUILLON MIT FLÄDLI immer frisch und hausgemacht	FR. 10.50

.....vegi vielleicht ?

GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI Feines auserlesenes Gemüse mit Salzkartoffeln	FR. 28.50
PFLANZER RÖSTI mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken	FR. 25.50
PENNE MIT BÄRLAUCH PESTO mit Pinienkernen, Cherry Tomaten und gehobeltem Sbrinz	FR. 26.50

...evergreens

KALBSLEBER NOISETTE Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	FR.	38.--
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART Geschnetzeltes von der Kalbshuft an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti	FR.	39.--
WIENER SCHNITZEL Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Bäggli, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites	FR.	39.--
CORDON-BLEU CLASSIC Kalbsschnitzel von der Huft gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüseallerlei	FR.	42.--
KALBSKOTELETT MIT MORCHELRAHMSAUCE Ausgesuchtes Stück und speziell für uns vom Metzger Köferli abgehungen Tagliatelle und Gemüse	FR.	48.--
RINDSFILET HERRENBERG Höllisch scharfe Sauce, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	48.--
RINDSFILETSPITZ BALSAMICO mit Balsamicosauce und Butternudeln und Gemüse	FR.	45.50
FORELLE „MEUNIÈRE“ Frisch gefangen aus unserem Teich, mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	32.50
ODER FORELLE „BLEU“ Weisswein-Gemüsesud pochiert, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	32.50

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen) Rindsfilet (1R) am Stück, nach Ihrem Wunsch im Ofen gebraten. am Tisch tranchiert und in zwei Service serviert. Dazu servieren wir Ihnen Sauce Béarnaise und eine reichhaltige Gemüsegar nitur	pro Person	FR.	57.--
---	-------------------	------------	--------------

.urchig aber fein

WURSTSALAT Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	20.50
WURSTKÄSESALAT Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	22.50
THONSALAT NIÇOISE Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und Olivenöl angemacht	FR.	22.50
SALATTELLER HERRENBERG Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	21.50
POULETBRUST Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	FR.	32.50
KALBSBRATWURST Mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder nach Wahl Pommes Frites	FR.	22.50
ÄPLER MAKRONEN Mit Schinken, Zwiebeln und würziger Käserahmsauce überbacken Dazu servieren wir hausgemachtes Öpfelmues von Herrenberger Äpfeln	FR.	25.50
BAUERNRÖSTI Mit Schinken, Speck und Raclettekäse überbacken, Spiegelei	FR.	26.50
G'HACKETS UND HÖRNLI Gehacktes Rindfleisch mit Parmesan und Öpfelmues	FR.	22.50

„Lieber Gast
Über zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihre Gastgeberin“

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

UNSER HAUSAPÉRO Lassen Sie sich überraschen!	1	DL	FR.	8.50
CHAMPAGNE TAITTINGER Brut	1	DL	FR.	15.50
CREMANT DE BOURGONGNE Brut	1	DL	FR.	9.50

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

“MENUETTO” ASSEMBLANGE BARRIQUE AOC 2014 Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	7.50
	75	CL	FR.	49.--
BASA 2017 TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

ROSÉWEIN

WETTINGEN HERRENWEG PINOT NOIR 2017 Edition Christian Voser	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

ROTWEINE

PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2012 Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	8.50
	75	CL	FR.	55.--
RIPASSO BARBAROSSA DOC 2015 Le Tobele, Marano di Valpolicella	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--
BARAHONDA ORGANIC BARRIQUE 2014 Biologischer Wein der Bodegas Barahonda, Yecla DO	1	DL	FR.	7.--
	75	cl	FR.	45.--