

# 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 hoch stehender 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.

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

### Deklaration unserer Lebensmittel:

<b>Fleisch</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
<b>Fische</b>	Schweiz, Schottland, Portugal, Spanien
<b>Geflügel</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
<b>Gemüse</b>	aus „IP“ kontrollierten Betrieben
<b>Eier</b>	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

**SPARGELSALAT MIT  
GERÄUCHERTE LACHSFORELLE**  
und Honig Senfdressing  
Fr. 17.50

**SPARGELCRÈMESUPPE** 🌱  
mit Rahmhaube  
Fr. 12.--

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





**GRÜNE UND ODER WEISSE SPARGELN  
MAILÄNDER ART** 🌱  
mit Reibkäse und brauner Butter gratiniert  
dazu ein Spiegelei  
Fr. 32.--

**TAGLIATELLE MIT SPARGELN  
MORCHELRAHMSAUCE** 🌱  
Fr. 26.50  
**UND ROHSCHINKEN**  
Fr. 29.50



**PORTION GRÜNE ODER WEISSE SPARGELN MIT  
SAUCE HOLLANDAISE** 🌱  
Vorspeise Fr. 20.50  
Hauptgang Fr. 32.50

**ALS BEILAGE BAUERNSCHINKEN  
ODER SERRANO SCHINKEN (E)**  
Fr. 12.--/ Fr. 14.—

# Zum einstieg

<b>NÜSSLISALAT NATUR</b> 	FR.	10.--
mit gehacktem Frischei	FR.	12.--
<b>BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT</b> 	FR.	8.50
nach Wahl mit französischer oder italienischer Sauce		
<b>GEMISCHTER SALAT</b> 	FR.	10.50
zusammengestellter Salat		
<b>BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG</b>	FR.	23.50
nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt		
mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	32.--
<b>GERÄUCHERTE LACHSFORELLE</b>	FR.	23.50
mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Zitrone		
mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	32.--
<b>SERRANO SCHINKEN DÜNN AUFGESCHNITTEN</b>	FR.	21.50
mit Melonenschnitzen		
<b>BURGUNDER SCHNECKEN</b>	FR.	16.50
mit würziger, hausgemachter Kräuterbutter		
<b>BOUILLON MIT FLÄDLI</b> 	FR.	10.50
immer frisch und hausgemacht		
<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b> 	FR.	12.--
mit Rahmhaube		

## .....vegi vielleicht ?

<b>GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI</b> 	FR.	28.50
feines frisches Gemüse mit Salzkartoffeln		
<b>PFLANZER RÖSTI</b> 	FR.	25.50
mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken		

# ...evergreens

<b>KALBSLEBER NOISETTE</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	FR.	38.--
<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b> Geschnetzeltes von der Kalbshuft an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti	FR.	39.--
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Bäggli, paniert mit Brotbrösel, goldbraun in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück	FR.	39.--
<b>CORDON-BLEU CLASSIC</b> Kalbsschnitzel von der Huft gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüse oder vom Schweinsnierstück	FR.	42.--
<b>RINDSFILET HERRENBERG 180 GR</b> Höllisch scharfe Sauce, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	48.--
<b>RINDSFILETSPITZ BALSAMICO 160 GR</b> mit Balsamicosauce und Butternudeln und Gemüse	FR.	45.50
<b>FORELLE „MEUNIÈRE“</b> Frisch gefangen aus unserem Teich, mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	32.50
<b>ODER FORELLE „BLEU“</b> Weisswein-Gemüsesud pochiert, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	32.50

## FÜR IHRE KLEINE FEIER



<b>CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL</b> (ab 2 Personen) <b>400 gr,</b> <b>pro Person</b> <b>FR.</b> <b>57.--</b> Rindsfilet 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
---

# . . . . .urchig aber fein

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

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

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

<b>“MENUETTO” ASSEMBLANGE BARRIQUE AOC 2015</b> Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	7.50
	75	CL	FR.	49.--
<b>BASA 2019</b> TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

### ROSÉWEIN

<b>WETTINGEN HERRENWEG PINOT NOIR 2018</b> Edition Christian Voser	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

### ROTWEINE

<b>PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2012</b> Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	8.50
	75	CL	FR.	55.--
<b>RIPASSO BARBAROSSA DOC 2016</b> Le Tobele, Marano di Valpolicella	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--
<b>BARAHONDA ORGANIC BARRIQUE 2017</b> Biologischer Wein der Bodegas Barahonda, Yecla DO	1	DL	FR.	7.--
	75	cl	FR.	45.--