

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 servieren wir von
Dienstag bis Sonntag 11 Uhr 30 bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 21 Uhr

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

Deklaration unserer Lebensmittel:

Fleisch	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
Fische	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
Geflügel	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
Gemüse	aus „IP“ kontrollierten Betrieben
Eier	Freiland Eier 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 RAUHLACHS (N O)

und Honig Senfdressing
Fr. 23.50
Oder als Hauptgang
Fr. 32.50

SPARGELCRÈMESUPPE 🌱

mit Rahmhaube
Fr. 13.--

WOLFSBARSCHFILET (T U R)

mit Limetten Sauce, weisse und grüne Spargeln
Pommes Parisienne
Fr. 39.50

RINDSFILET MIGNONS

mit Sauce Béarnaise, weisse und grüne Spargeln
Kartoffelkroketten
Fr. 45.50

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 SERRANO SCHINKEN (E S)

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 S)

Fr. 12.--/ Fr. 14.—

Zum einstieg

NÜSSLISALAT NATUR 	FR.	11.--
mit gehacktem Ei	FR.	13.--
BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT 	FR.	9.50
nach Wahl mit französischer oder italienischer Sauce		
GEMISCHTER SALAT 	FR.	11.50
zusammengestellter Salat		
BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG	FR.	23.50
nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt		
mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	32.50
RAUHLACHS MIT ALPENKRÄUTER (NO)	FR.	23.50
mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Zitrone		
mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	32.50
MELONE SERRANO SCHINKEN (E)	FR.	18.50
Dünn aufgeschnittener Spanischer Schinken		
mit Melonenschnitze, als grosse Portion	FR.	27.50
BURGUNDER SCHNECKEN	FR.	16.50
mit würziger, hausgemachter Kräuterbutter		
BOUILLON MIT FLÄDLI 	FR.	10.50
immer frisch und hausgemacht		
SPARGELCRÈMESUPPE 	FR.	13.--
mit Rahmhaube		

.....vegi vielleicht ?

GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI 	FR.	28.50
feines frisches Gemüse mit Salzkartoffeln		
PFLANZER RÖSTI 	FR.	25.50
mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken		
PENNE MIT BÄRLAUCH PESTO 	FR.	26.50
Pinienkernen, Cherry Tomaten und Reibkäse		

...evergreens

KALBSLEBER NOISETTE Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	FR.	38.--
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART Geschnetzeltes von Kalbseckstück an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti	FR.	39.--
WIENER SCHNITZEL Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Eckstück, paniert mit Brotbrösel, goldbraun in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück	FR.	39.--
CORDON-BLEU CLASSIC Kalbsschnitzel vom Eckstück 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.--
RINDSFILET HERRENBERG 180 GR Himmlisch gut und höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	48.--
RINDSFILETSPITZ BALSAMICO 160 GR 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“ Im Weisswein-Gemüsesud pochiert, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	32.50

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen) 200 gr, pro Person 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	FR.	57.--
--	-----	-------

.urchig aber fein

WURSTSALAT Belegt mit frischen Salaten	FR.	20.50
WURSTKÄSESALAT Belegt mit frischen Salaten	FR.	22.50
THONSALAT GARNIERT Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und italienischem Dressing	FR.	22.50
SALATTeller HERRENBERG 🍷 Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	21.50
POULETBRUST Mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	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	FR.	25.50
BAUERNRÖSTI Mit Schinken, Speck und Raclettekäse überbacken, Spiegelei	FR.	26.50
G'HACKETS UND HÖRNLI 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

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 2016 Weinkellerei Nauer	1 75	DL CL	FR. FR.	7.50 49.--
BASA 2020 TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1 75	DL CL	FR. FR.	7.-- 45.--

ROSÉWEIN

WETTINGEN HERRENWEG PINOT NOIR 2020 Edition Christian Voser	1 75	DL CL	FR. FR.	7.-- 45.--
---	---------	----------	------------	---------------

ROTWEINE

PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2015 Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1 75	DL CL	FR. FR.	8.50 55.--
RIPASSO BARBAROSSA DOC 2019 Le Tobele, Marano di Valpolicella	1 75	DL CL	FR. FR.	7.-- 45.--
IN VINO EROTICO 2019 Wein aus Südfrankreich mit Cabernet, Syrah und Merlot IGP Coteau du LibronAlma Cersius	1 75	DL cl	FR. FR.	7.50 49.--