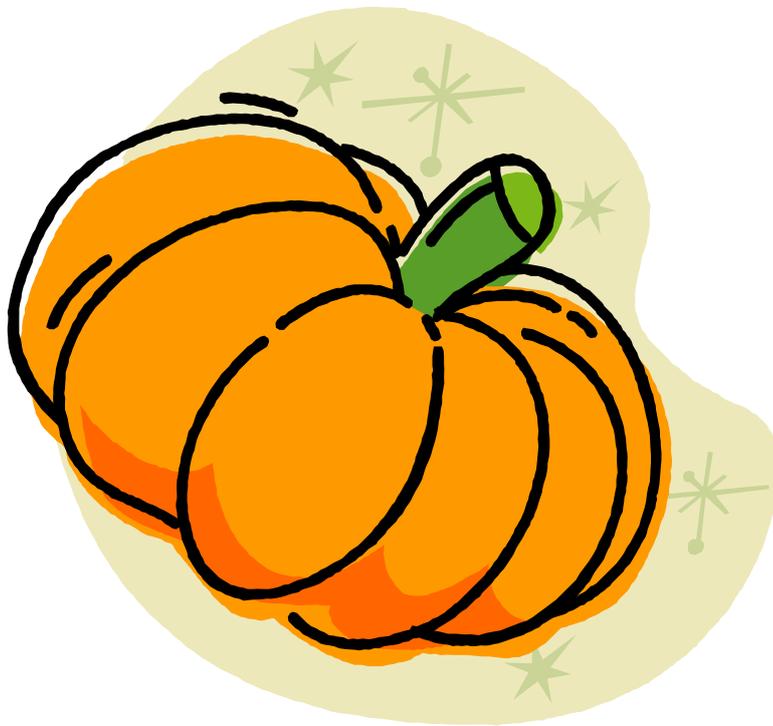


# Herrenberg

## Bergdietikon



h  
e  
r  
b  
s  
t

«KULINARISCHE KREATIONEN  
MIT EINMALIGER WEITSICHT»

# 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: **Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag 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 AUFGUHT 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, Estland
<b>Geflügel</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
<b>Wild- und Wildgeflügel</b>	Aus einheimischer Jagd oder Österreich
<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

Alle Preise inklusive 7,7% MWST

## .....zum einstieg

<b>REHTERRINE WALDORF</b> Mit Sellerie – Apfelsalat und Sauce Cumberland	FR.	18.50
<b>HERBSTSALAT DIANA</b> Nüsslisalat mit Dörzwetschgen im Speckmantel Himbeeressig-Vinaigrette	FR.	15.50
<b>NÜSSLISALAT JÄGER ART</b> Mit Speck, Champignons und Brotroutons Italienischer-Dressing	FR.	15.--
<b>BEEFSTEAK TATAR MAISON</b> nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	23.50
<b>NÜSSLISALAT NATURE</b> mit gehacktem Frischei	FR.	10.--
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b> nach Wahl mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce	FR.	8.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b> zusammengestellter Salat	FR.	10.50
<b>BURGUNDER SCHNECKEN</b> mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	FR.	16.50

## .....heiss und sättig

<b>KÜRBISSCHAUMSUPPE</b> Sämige Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	FR.	12.50
<b>CONSOMMÉ CÉLESTINE</b> Mit Flädli	FR.	9.50

## .....frischfisch

<b>FORELLE „MEUNIÈRE“</b>	FR.	32.50
Frisch gefangen aus unserem Teich mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln		
<b>FORELLE „BLEU“</b>	FR.	32.50
Frisch gefangen aus unserem Teich im Weisswein-Gemüsesud pochiert Serviert mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter		
<b>EGLIFILET GEBRATEN</b>	FR.	38.50
Mit Butter und Pinienkernen Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat		
<b>SAIBLINGSFILET ZUGER ART</b>	FR.	37.50
Mit Kräuter- Weissweinsrahmsauce Serviert mit Trockenreis und Blattspinat		

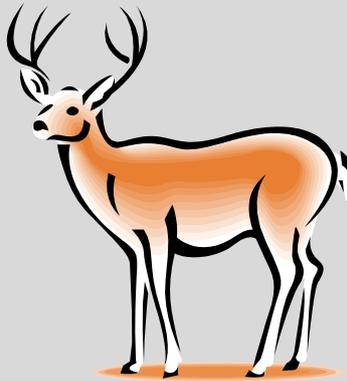
## .....ganz ohne fleisch

<b>PFLANZER RÖSTI</b>	FR.	25.50
Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken		
<b>TAGLIATELLE CON FUNGHI</b>	FR.	28.50
Nudeln mit frischen Pilzen an Rahmsauce		
<b>HERBST-VARIATION</b>	FR.	29.50
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, Preiselbeerapfel, Portweibirne, Trauben und gedünstete Pilze Wildrahmsauce		
<b>SPÄTZLI - GRATIN</b>	FR.	26.50
Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, frischen Eierschwämmli, Kräutern und Käserahmsauce gratiniert		

# .....wildgerichte

<b>REHPFEFFER „CHASSEUR“</b> Mit Champignons, Speck, Zwiebeln, und Brotroutons Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel	FR.	35.50
<b>REHGESCHNETZELTES ST.HUBERTUS</b> mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce Butterrösti und Preiselbeerapfel	FR.	39.50
<b>REHSCHNITZEL CALVADOS</b> Kräftige Wildrahmsauce und Apfel Hausgemachte Spätzli Preiselbeerapfel Rotkraut Rosenkohl und Maroni	FR.	42.50
<b>HIRSCHRÜCKEN MEDAILLONS VINGNERON (NZ)</b> Mit Rotweinsauce und Trauben Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	FR.	44.50

## KLASSISCH FÜR DIE WILDZEIT



<b>REHRÜCKEN „BADEN BADEN“</b> (ab 2 Personen) Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosekohl, gedünstete Herbstpilze Priselbeerapfel, Birne, Traube und Wildrahmsauce	<b>pro Person</b>	<b>FR.</b>	<b>55.--</b>
---	-------------------	------------	--------------

## .....evergreens

<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b>	FR.	39.--
Geschnetzeltes von der Kalbshuft an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti		
<b>KALBSLEBER NOISETTE</b>	FR.	38.--
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti		
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	FR.	39.--
Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites		
<b>CORDON-BLEU CLASSIC</b>	FR.	42.--
Kalbsschnitzel von der Huft gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüseallerlei		
<b>KALBSSCHNITZEL PILZHÜSLI</b>	FR.	40.--
Kalbsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse		
<b>RINDSFILET HERRENBERG</b>	FR.	48.--
Himmlich gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas		
<b>RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO</b>	FR.	45.50
Mit Balsamicosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse		

### FÜR IHRE KLEINE FEIER



<b>CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL</b> (ab 2 Personen)	<b>pro Person</b>	<b>FR.</b>	<b>57.--</b>
Rindsfilet am Stück, nach Ihrem Wunsch die richtige Gar Stufe, im Ofen gebraten. Am Tisch tranchiert und in zwei Service serviert Reichhaltiges Gemüse garnitur und die bekannte Sauce Béarnaise dazu. Beilage nach Wahl			

# . . . . .urchig aber fein

<b>WURSTSALAT</b> Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	20.50
<b>WURSTKÄSESALAT</b> Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	22.50
<b>THONSALAT NIÇOISE</b> Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und Olivenöl angemacht	FR.	22.50
<b>SALATTELLER HERRENBERG</b> Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	21.50
<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 Parmesan und Öpfelmues	FR.	22.50

Man muss dem Körper etwas bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!  
(Sir Winston Churchill)

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