

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 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 und von
Mittwoch 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 nicht anders deklariert
Fische	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anderes deklariert
Geflügel	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
Wild- und Wildgeflügel	Aus einheimischer Jagd oder Österreich
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

.....zum einstieg

REHTERRINE WALDORF mit Sellerie – Apfelsalat und Sauce Cumberland	FR.	21.50
HERBSTSALAT DIANA Nüsslisalat mit Dörzwetschgen im Speckmantel Himbeer Dressing	FR.	16.50
NÜSSLISALAT JÄGER ART mit Speck, Champignons und Brotcroutons Italienischem Dressing	FR.	16.--
BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. FR.	23.50 32.50
NÜSSLISALAT NATURE 🌱 mit gehacktem Ei	FR. FR.	11.-- 12.--
GEMISCHTER BLATTSALAT 🌱 nach Wahl mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce	FR.	9.50
GEMISCHTER SALAT 🌱 zusammengestellter Salat	FR.	11.50
BURGUNDER SCHNECKEN mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	FR.	16.50

.....heiss und sättig

KÜRBISSCHAUMSUPPE 🌱 Sämige Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	FR.	13.--
CONSOMMÉ CÉLESTINE Mit Flädli	FR.	10.50

.....frischfisch

FORELLE „MEUNIÈRE“	FR.	33.50
Frisch gefangen aus unserem Teich mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln		
FORELLE „BLEU“	FR.	33.50
Frisch gefangen aus unserem Teich im Weisswein-Gemüsesud pochiert Serviert mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter		
DORADEN FILET GEBRATEN (TU)	FR.	38.50
Mit Mandelbutter Serviert mit Trockenreis und Weisskabis		
ROTZUNGENFILET STREIFEN (NL)	FR.	37.50
Mit Safransauce Serviert mit Pommes Parisienne und Blattspinat		

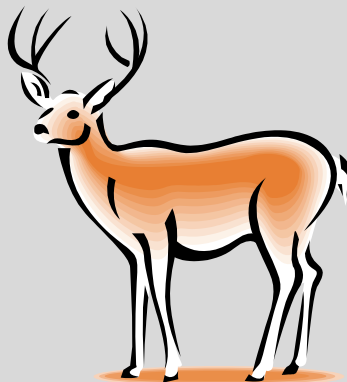
.....ganz ohne fleisch

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

.....wildgerichte

REHPFEFFER „CHASSEUR“ Mit Champignons, Speck, Zwiebeln, und Brotcroustons Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel	FR.	35.50
REHGESCHNETZELTES ST.HUBERTUS mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce Butterrösti und Preiselbeerapfel	FR.	39.50
REHSCHNITZEL CALVADOS Kräftige Wildrahmsauce und Apfel Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl und Maroni	FR.	42.50
REHSCHNITZEL „MIRZA“ Mit Preiselbeersauce und Trauben Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	FR.	42.50

KLASSISCH FÜR DIE WILDZEIT



REHRÜCKEN „BADEN BADEN“ (ab 2 Personen) Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosekohl, gedünstete Herbstpilze Prelselbeerapfel, Birne, Traube und Wildrahmsauce Samstag und Sonntag von 14.00 bis 18.00 nicht erhältlich!	pro Person	FR.	55.--
---	-------------------	------------	--------------

.....evergreens

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	FR.	39.--
Geschnetzeltes vom Kalbseckstück an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Röstli		
KALBSLEBER NOISETTE	FR.	38.--
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Röstli		
WIENER SCHNITZEL	FR.	39.--
Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück		
CORDON-BLEU CLASSIC	FR.	42.--
Kalbsschnitzel vom Kalbseckstück gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten		
Pommes frites und Gemüseallerlei oder vom Schweinsnierstück		
KALBSSCHNITZEL PILZHÜSLI	FR.	40.--
Kalbsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse		
RINDSFILET HERRENBERG 180 GR	FR.	48.--
Himmlich gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas		
RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO 160 GR	FR.	45.50
Mit Balsamicosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse		

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen)	pro Person	FR.	57.--
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 Samstag und Sonntag von 14.00 bis 18.00 nicht erhältlich!			

.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
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
POULETBRUST 180 GR Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	FR.	32.50
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN Mit Champignons Rahmsauce, Spätzli und Gemüse	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“