

Herrenberg

Bergdietikon

o

p

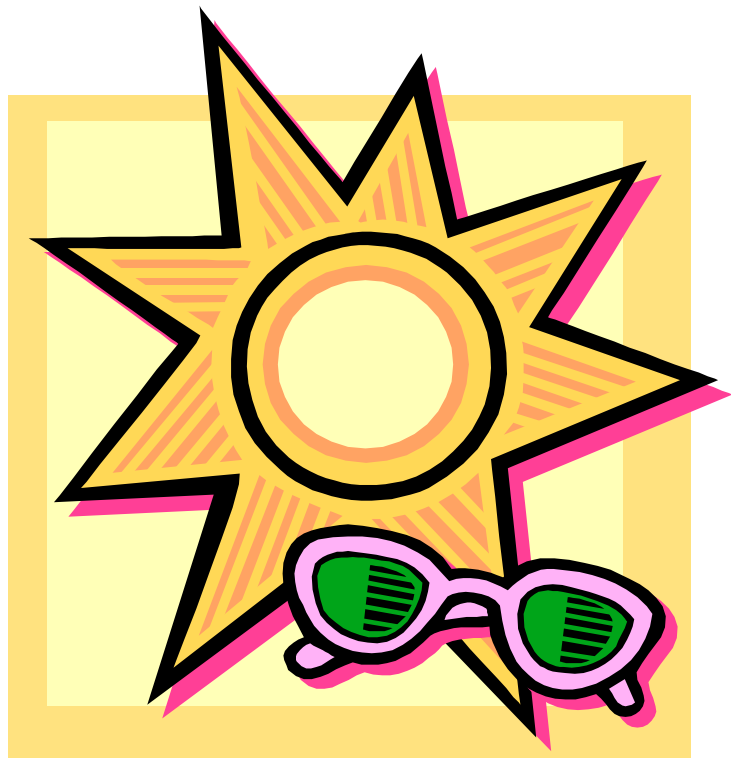
e

n

a

i

r



unsere Terrasse hat wieder

■ ■ ■ ■ ■ **saison!**

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 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 AUFZUCHT 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
Wild- und Wildgeflügel	Aus einheimischer Jagd, wenn nicht anders deklariert
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 glänzt 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

.....KLEINES UND KNACKIGES ALS VORSPEISE

SCHOTTISCHER RAUHLACHS	FR.	23.50
MIT MEERRETTICHSCHAUM, ZWIEBELN, KAPERN UND ZITRONE TOAST UND BUTTER. ALS GROSSE PORTION	FR.	32.--
INSALATA CAPRESE	FR.	15.50
RAMATI-TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA OLIVENÖL-ACETO BALSAMICO DRESSING MIT FRISCHEM BASILIKUM. ALS PORTION	FR.	24.--
BEEFSTEAK TATAR MAISON	FR.	23.50
NACH IHREM WUNSCH VON MILD BIS FEURIG GEWÜRZT TOAST UND BUTTER. ALS GROSSE PORTION	FR.	32.--
NÜSSLISALAT MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI	FR.	15.50
MIT WÜRZIGER ITALIENNE - DRESSING		
BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT	FR.	8.50
AUF WUNSCH MIT MAISON- ODER ITALIENNE - DRESSING		
GEMISCHTER SALAT	FR.	10.50
ZUSAMMENGESTELLTE GARTENFRISCHE SALATE		
BURGUNDER SCHNECKEN	FR.	16.50
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN		

.....HEISS UND KALT

MELONEN - MANGO - KALTSCHALE	FR.	12.--
MIT ZITRONENMELISSE		
TOMATEN SUPPE MIT BASILIKUM	FR.	12.--
UND RAHMHAUBE		
CONSOMMÉ CELESTINES	FR.	9.50
MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		

.....URCHIG ABER FEIN

WURSTSALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	20.50
WURSTKÄSESALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	22.50
THONSALAT NIÇOISE MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, EIER UND OLIVENÖL ANGEMACHT	FR.	22.50
SIEDFLEISCHSALAT GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, ZWIEBELN UND ITALIENISCHEM DRESSING	FR.	24.50
SALATTELLER HERRENBERG MIT HÜTTENKÄSE, EI UND SONNENBLUMENKERNEN	FR.	21.50
POULET CURRYSALAT MIT FRÜCHTEN GARNIERT UND BEGLEITET MIT FRISCHEN BLATTSALATEN	FR.	25.50
KALBS BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND BUTTERRÖSTI ODER NACH WAHL POMMES FRITES	FR.	22.50
ÄLPLER 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 RINDSFLEISCH MIT PARMESAN UND ÖPFELMUES	FR.	22.50

.....FRISCHE FISCHE AUS MINDERS TEICH

FORELLE „BLEU“ ODER „MEUNIÈRE“ FRISCH GEFANGEN, IM WEISSWEIN-GEMÜSESUD POCHIERT ODER MIT FRISCHEN KRÄUTERN GEFÜLLT, KNUSPRIG GEBRATEN. SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN UND BRAUNER BUTTER	FR.	32.50
--	-----	-------

.....ALS FITNESSTELLER

MIT FRISCHEN SALATEN ODER GEMÜSE
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
SERVIERT MIT EINEM MELONENSCHNITZ

POULETBRUST	FR.	32.50
SCHWEINSSTEAK	FR.	35.50
KALBSSCHNITZEL	FR.	38.50
ENTRECÔTE	FR.	45.50
RINDSFILET	FR.	48.--
LACHSFILET	FR.	37.50
RIESENCREVETTEN	FR.	43.50
VEGI TELLER MIT FALAFEL UND TOMATENSAUCE	FR.	26.50

.....UND ALS SOMMERHIT

KALBSKOTELETT MIT EIERSCHWÄMMLI AUSGESUCHTES STÜCK UND FÜR UNS VOM METZGER KÖFERLI ABGEHANGEN DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTE RÖSTI	FR.	49.--
LACHSFILET GEBRATEN MIT ZITRONENSAUCE BUTTERNUDELN UND GEMÜSE	FR.	37.50
RIESENKREVETTEN PIRI PIRI GEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND PIRI PIRI AUF CURRY-GEMÜSEREIS MIT TOMATENSAUCE SERVIERT	FR.	43.50
ENTRECÔTE MONTE CARLO MIT PORTWEINSAUCE, SCHWARZER PFEFFER UND MELONE SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE	FR.	45.50

.....VEGETARISCH

PFLANZERRÖSTI HAUSGEMACHTE RÖSTI MIT FRISCHEM GEMÜSE RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN	FR.	25.50
GEMÜSETELLER AUSERLESENES GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN EIN SPIEGELEI VOM SENNHOF	FR.	28.50

.....EVERGREENS

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART GESCHNETZELTES VOM KALB AN EINER SÄMIGEN PILZRAHMSAUCE, DAZU SERVIEREN WIR IHNEN EINE KNUSPRIGE RÖSTI	FR.	39.--
KALBSRAHMSCHNITZEL MIT SÄMIGER CHAMPIGNONSAUCE DAZU SERVIEREN WIR IHNEN BUTTERNUEDELN UND GEMÜSEALLERLEI	FR.	40.--
KALBSLEBER NOISETTE GESCHNETZELTE KALBSLEBER MIT SCHALOTTEN IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN, SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	FR.	38.--
WIENER SCHNITZEL DÜNN GEKLOPFTE KALBSCHNITZEL, PANIERT MIT FRISCHEN BROTBRÖSEL, GOLDGELB IN BUTTER GEBRATEN, POMMES FRITES	FR.	39.--
CORDON-BLEU CLASSIC KALBSCHNITZEL GEFÜLLT MIT SAFTIGEM BAUERNSCHINKEN UND WÜRZIGEM GRUYÈRE, PANIERT IN FRISCHEN BROT- BRÖSEL UND IN SCHAUMIGER BUTTER GEBRATEN POMMES FRITES UND GEMÜSEALLERLEI	FR.	42.--
RINDSFILET HERRENBERG HÖLLISCH SCHARF UND HIMMLISCH GUT, SERVIERT MIT TROCKENREIS ANANAS UND SCHLAGRAHM VERFEINERT	FR.	48.--
RINDSFILETSPITZ BALSAMICO MIT BALSAMICOSAUCE SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN	FR.	45.50

„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 2015 Weinkellerei Nauer	1 75	DL CL	FR. FR.	7.50 49.--
BASA 2018 TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1 75	DL CL	FR. FR.	7.-- 45.--

ROSÉWEIN

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

ROTWEINE

PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2012 Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1 75	DL CL	FR. FR.	8.50 55.--
RIPASSO BARBAROSSA DOC 2015 Le Tobele, Marano di Valpolicella	1 75	DL CL	FR. FR.	7.-- 45.--
RIOJA IZADI CRIANZA 2014 Bodegas en Villabuena	1 75	DL cl	FR. FR.	7.40 48.--