

Herrenberg Bergdietikon



winter

«GENIESSEN SIE DEN EISIGEN WINTER
MIT KULINARISCHEN KREATIONEN UND
DEM WARMEN AMBIENTE »

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 AUZUCHT DER VON UNS VERARBEITETEN PRODUKTE.

Deklaration unserer Lebensmittel:

Fleisch	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
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	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 HABE

CHRISTINE MINDER

Reis einmal anders.....

Als Vorspeise:

KÜRBISSUPPE ASIA STYLE Mit Kokosnussmilch, Ingwer und Reismudeln	FR.	13.50
KRÄUTER REISSALAT Mit geräuchertem Forellenfilet	FR.	17.50

Als Hauptgang:

SCHWARZER VOLLKORNREIS Mit Krevetten, Calamari und Gemüse	FR.	28.50
VIALONE REIS MIT SAFRAN UND PARMESAN Lammkoteletten (NZ) Portweinsauce Und Gemüse	FR.	41.--
ROTER VOLLKORNREIS Mit Kalbsfilet Medaillons Zitronensauce und Gemüse	FR.	45.--
GARNAROLI LANGKORNREIS Indonesisches Reisgericht mit Poulet, Krevetten und Curry - Soyasauce	FR.	32.--
BASMATI REIS Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Currysauce und Früchten garniert	FR.	40.--

Zum Dessert:

CAMOLINO REIS Milchreis mit Vanille, Zimt und Zucker Kirschenkompott	FR.	12.50
---	-----	-------

.....zum einstieg

NÜSSLISALAT MIMOSA	FR.	12.--
Mit gehacktem Frischei oder ohne Ei	FR.	10.--
Caesars Salat	Fr.	15.50
Eisbergsalat mit Speck, Brotcroutons, gehobelter Sbrinz und Roquefortdressing		
GEMISCHTER BLATTSALAT	FR.	8.50
Nach Wahl mit französischer- oder italienischer Sauce		
GEMISCHTER SALAT	FR.	10.50
Zusammengestellter Salat		
BEEFSTEAK TATAR MAISON	FR.	23.50
Nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	32.--
BURGUNDER SCHNECKEN	FR.	16.50
Mit würziger Kräuterbutter		

.....heiss und sättig

STEINPILZSUPPE	FR.	12.50
Mit Rahmhaube		
CONSOMMÉ CELESTINES	FR.	10.50
Mit Flädli		

.....einmal ohne Fleisch

GEMÜSETELLER Frische Gemüse mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Sennhof	FR.	28.50
PFLANZER RÖSTI Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Raclette Käse überbacken	FR.	25.50

.....frisch fisch

FORELLE MEUNIÈRE Frisch gefangen aus unserem Teich mit Kräutern gefüllt und knusprig gebraten oder	FR.	32.50
Forelle Blau im Weisswein- Gemüsesud pochiert dazu braune Butter und Salzkartoffeln	Fr.	32.50
EGLIFILET GEBRATEN Mit Butter und Pinienkernen Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	FR.	38.50
SAIBLINGSFILET ZUGER ART Mit Kräuter- Weissweinsauce Serviert mit Trockenreis und Blattspinat	FR.	37.50

.....vom Grill

POULETBRUST Mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	FR.	32.50
LAMMKOTELETTEN (NZ) Mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten und Gemüse	FR.	39.--

.....evergreens

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART An einer sämiger Pilzrahmsauce dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Röstli	FR.	39.--
KALBSLEBER NOISETTE Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Röstli	FR.	38.--
WIENER SCHNITZEL Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Bäggli, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites	FR.	39.--
CORDON-BLEU CLASSIC Kalbsschnitzel von der Huft gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüseallerlei	FR.	42.--
KALBSKOTELETT MIT STEINPIZSAUCE Ausgesuchtes Stück und speziell für uns vom Metzgermeister Köferli abgehungen dazu Röstli und Gemüse	FR.	48.--
RINDSFILET HERRENBERG Himmlich gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	48.--
RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO Mit Balsamicosauce, Butternudeln und Gemüse	FR.	45.50

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen)	pro Person	FR.	57.--
Rindsfilet am Stück, nach Ihrem Wunsch die richtige Garstufe, 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

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
SALATTELLER HERRENBERG MIT HÜTTENKÄSE, EI UND SONNENBLUMENKERNEN	FR.	21.50
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

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“