

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






.....zum einstieg

NÜSSLISALAT MIMOSA 🍷	FR.	12.--
Mit gehacktem Frischei oder ohne Ei	FR.	10.--
Nüsslisalat Jäger Art	FR.	15.50
Mit Speck, Champignons, Brotcroutons und Italienischem Dressing		
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

KÜRBISSCHAUMSUPPE 🍷	FR.	12.50
Sämige Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen		
CONSOMMÉ CELESTINES 🍷	FR.	10.50
Mit Flädli		

.....einmal ohne Fleisch

GEMÜSETELLER 	FR.	28.50
Frische Gemüse mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Sennhof		
PFLANZER RÖSTI 	FR.	25.50
Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Raclette Käse überbacken		
HERBST-VARIATION 	FR.	29.50
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, Preiselbeerapfel, Portweibirne, Trauben und gedünstete Pilze Wildrahmsauce		
SPÄTZLIPFANNE 	FR.	26.50
Hausgemachte Spätzli, Paprikarahmsauce, Sesamen, Wirsing Und Vacherin gratiniert		
PILZ RISOTTO 	FR.	29.50
Vialone Ristto und gedünstete Pilze		

.....frisch fisch

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

.....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.--
RINDSFILET HERRENBERG Himmlisch 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 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
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 Rindfleisch mit Parmesan und Öpfelmues	FR.	22.50
POULETBRUST Mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	FR.	32.50

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.

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

UNSER HAUSAPÉRO Lassen Sie sich überraschen!	1	DL	FR.	8.50
CHAMPAGNE TAITTINGER Brut	1	DL	FR.	15.50
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT Cuvée Réservee	1	DL	FR.	9.50

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

“MENUETTO” ASSEMBLANGE BARRIQUE AOC 2016 Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	7.50
	75	CL	FR.	49.--
BASA 2019 TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

ROSÉWEIN

WETTINGEN HERRENWEG PINOT NOIR 2019 Edition Christian Voser	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

ROTWEINE

PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2013 Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	8.50
	75	CL	FR.	55.--
RIPASSO BARBAROSSA DOC 2016 Le Tobele, Marano di Valpolicella	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--
IN VINO EROTICO 2017 Wein aus Südfrankreich mit Cabernet, Syrah und Merlot IGP Coteau du LibronAlma Cersius	1	DL	FR.	7.50
	75	cl	FR.	49.--