

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 Sonntag von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30** Während den übrigen Zeiten verwöhnen wir sie gerne mit unserer kalten Speise- und Dessert Karte.

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	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
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 HABEN

CHRISTINE MINDER





.....zum einstieg

NÜSSLISALAT MIMOSA 🍷	FR.	12.--
Mit gehacktem Ei oder ohne Ei	FR.	11.--
Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Italienischem Dressing	FR.	16.50
GEMISCHTER BLATTSALAT 🍷	FR.	9.50
Nach Wahl mit französischer- oder italienischer Sauce		
GEMISCHTER SALAT 🍷	FR.	11.50
Zusammengestellter Salat		
BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG	FR.	24.50
Nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	33.--
BURGUNDER SCHNECKEN	FR.	17.50
Mit würziger Kräuterbutter überbacken		
GRAVED LACHSTATAR (NO)	FR.	22.50
Mit Zitronen - Mayonnaise und Salatbukett		

.....heiss und sättig

KNOBLAUCHSUPPE 🍷	FR.	13.--
Mit Brotcroutons und Rahmhaube		
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		
SPÄTZLI PFANNE 	FR.	26.50
Hausgemachte Spätzli, Gemüsestreifen und Schabziger Rahmsauce gratiniert		
RAVIOLI RUSTICO 	FR.	27.50
mit Feigen und Frischkäse an Gorgonzolasauce und Birnenfächer		

.....frisch fisch

FORELLE MEUNIÈRE	FR.	33.50
Frisch gefangen aus unserem Teich mit Kräutern gefüllt und knusprig gebraten oder		
Forelle Blau	Fr.	33.50
im Weisswein- Gemüsesud pochiert dazu braune Butter und Salzkartoffeln		
EGLIFILET GEBRATEN (EST)	FR.	39.50
Mit Mandelbutter Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat		

.....evergreens

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	FR.	40.--
Geschnetzeltes vom Kalbseckstück an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Röstli		
KALBSLEBER NOISETTE	FR.	39.--
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Röstli		
WIENER SCHNITZEL	FR.	40.--
Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück		
CORDON-BLEU CLASSIC	FR.	43.--
Kalbsschnitzel von der Huft 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.	49.--
Himmlich gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas		
RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO 160 GR	FR.	46.50
Mit Balsamicosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse		

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen)	pro Person	FR.	60.--
Rindsfilet am Stück, nach Ihrem Wunsch die richtige Gar Stufe, im Ofen gebraten. Am Tisch tranchiert und in zwei Service serviert Reichhaltige 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.	21.50
WURSTKÄSESALAT Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	23.50
THONSALAT NIÇOISE Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und Olivenöl angemacht	FR.	23.50
SALATTELLER HERRENBERG 🍏 Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	22.50
KALBSBRATWURST Mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder nach Wahl Pommes Frites	FR.	23.50
ÄLPLER MAKRONEN Mit Schinken, Zwiebeln und würziger Käserahmsauce überbacken Dazu servieren wir hausgemachtes Öpfelmues von Herrenberger Äpfeln	FR.	26.50
BAUERNRÖSTI Mit Schinken, Speck und Raclettekäse überbacken, Spiegelei	FR.	27.50
G'HACKETS UND HÖRNLI Gehacktes Rindfleisch mit Reibkäse und Öpfelmues	FR.	23.50
POULETBRUST Mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	FR.	33.50
HACKBRATEN NACH URCHIGER ART Mit Champignons Rahmsauce Hörnli und Gemüse	FR.	23.50

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.