

# Herrenberg Bergdietikon



Frühling

«DAMIT UNS DER FRÜHLING  
NICHT ZUVOR KOMMT... »

# 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 servieren wir von **Dienstag bis Sonntag 11 Uhr 30 bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 21 Uhr 30, Sonntag bis 21 Uhr**

## WIR LEGEN HÖCHSTE ANSPRÜCHE AUF URSPRUNG, QUALITÄT UND ARTGERECHTE AUZUCHT DER VON UNS VERARBEITETEN PRODUKTE.

### Deklaration unserer Lebensmittel:

<b>Fleisch</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
<b>Fische</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
<b>Geflügel</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
<b>Gemüse</b>	aus „IP“ kontrollierten Betrieben
<b>Eier</b>	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

# SPARGELZEIT

## SPARGELSALAT MIT ORANGEN LACHS ( N O )

und Honig Senfdressing

Fr. 24.50

Oder als Hauptgang

Fr. 34.50

## SPARGELCRÈMESUPPE 🍴

mit Rahmhaube

Fr. 13.50

## LAMMKOTELETTEN

mit Pommery- Senfsauce, weisse und grüne Spargeln

Frühlings- Bratkartoffeln

Fr. 41.50

## RINDSFILET MIGNONS

mit Sauce Béarnaise, weisse und grüne Spargeln

Kartoffelkroketten

Fr. 47.50

## LACHSFILET GEBRATEN ( F R O )

mit Safransauce, weisse und grüne Spargeln

Tagliatelle mit Bärlauch Pesto

Fr. 41.50

## GRÜNE UND ODER WEISSE SPARGELN

### MAILÄNDER ART 🍴

mit Reibkäse und brauner Butter gratiniert

dazu ein Spiegelei

Fr. 32.50

## WEISSWEIN RISOTTO MIT SPARGELSPITZEN UND MORCHELN 🍴

Fr. 28.50

## ALS BEILAGE BAUERNSCHINKEN ODER SERRANO SCHINKEN ( E S )

Fr. 18.50

# Zum einstieg

<b>NÜSSLISALAT NATUR</b> 🌱 mit gehacktem Ei	FR. 12.50 FR. 13.50
<b>BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT</b> 🌱 nach Wahl mit französischer oder italienischer Sauce	FR. 10.--
<b>GEMISCHTER SALAT</b> 🌱 zusammengestellter Salat	FR. 13.--
<b>BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG</b> nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. 25.-- FR. 35.--
<b>ORANGEN- RAUHLACHS</b> (NO) mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Zitrone mit Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. 25.50 FR. 35.50
<b>MELONE SERRANO SCHINKEN</b> (E) Dünn aufgeschnittener Spanischer Schinken mit Melonenschnitze, als grosse Portion	FR. 19.50 FR. 29.50
<b>BURGUNDER SCHNECKEN</b> mit würziger, hausgemachter Kräuterbutter	FR. 18.--
<b>BOUILLON MIT FLÄDLI</b> immer frisch und hausgemacht	FR. 11.--
<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b> 🌱 mit Rahmhaube	FR. 13.50

## .....vegi vielleicht ?

<b>GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI</b> 🌱 feines frisches Gemüse mit Salzkartoffeln	FR. 29.--
<b>PFLANZER RÖSTI</b> 🌱 mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken	FR. 26.50
<b>PENNE MIT BÄRLAUCH PESTO</b> 🌱 Pinienkernen, Cherry Tomaten und Reibkäse	FR. 27.--
<b>PORTION WEISSE UND/ODER GRÜNE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE</b> 🌱 als Vorspeise	FR. 34.-- FR. 22.--

# ...evergreens

<b>KALBSLEBER NOISETTE</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	FR.	40.--
<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b> Geschnetzeltes vom Kalbseckstück an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti	FR.	41.--
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Eckstück, paniert mit Brotbrösel, goldbraun in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück	FR.	41.--
<b>CORDON-BLEU CLASSIC</b> Kalbsschnitzel vom Eckstück gefüllt mit saftigem Bauernschinken und rezentem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüse oder vom Schweinsnierstück	FR.	44.--
<b>RINDSFILET HERRENBERG 180 GR</b> Himmlisch gut und höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	49.50
<b>RINDSFILETSPITZ BALSAMICO 160 GR</b> mit Balsamicosauce, Butternudeln und Gemüse	FR.	47.50
<b>FORELLE „MEUNIÈRE“</b> Frisch gefangen aus unserem Teich, mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	35.50
<b>ODER FORELLE „BLEU“</b> Im Weisswein-Gemüsesud pochiert, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	35.50

## FÜR IHRE KLEINE FEIER



<b>CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL</b> (ab 2 Personen) <b>200 gr, pro Person</b> Rindsfilet am Stück, nach Ihrem Wunsch im Ofen gebraten. am Tisch tranchiert und in zwei Service serviert. Dazu servieren wir Ihnen Sauce Béarnaise und eine reichhaltige Gemüsegar nitur	FR.	62.--
--	-----	-------

# . . . . .urchig und fein

<b>WURSTSALAT</b> Belegt mit frischen Salaten	FR.	22.--
<b>WURSTKÄSESALAT</b> Belegt mit frischen Salaten	FR.	24.--
<b>THONSALAT GARNIERT</b> Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und italienischem Dressing	FR.	24.--
<b>SALATTELLER HERRENBERG</b> 🍷 Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	23.--
<b>POULETBRUST</b> Mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	FR.	34.50
<b>KALBSBRATWURST</b> Mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder nach Wahl Pommes Frites	FR.	24.--
<b>ÄLPLER MAKRONEN</b> Mit Schinken, Zwiebeln und würziger Käserahmsauce überbacken Dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus	FR.	27.--
<b>BAUERNRÖSTI</b> Mit Schinken, Speck und Raclettekäse überbacken, Spiegelei	FR.	28.--
<b>G'HACKETS UND HÖRNLI</b> Gehacktes Rindfleisch mit Reibkäse und Öpfelmues	FR.	24.--

„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

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

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

<b>“MENUETTO” ASSEMBLANGE BARRIQUE AOC 2019</b> Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	7.50
	75	CL	FR.	49.--
<b>BASA 2022</b> TELMO RODRIGUEZ, RUEDA DO	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

### ROSÉWEIN

<b>WETTINGEN HERRENWEG PINOT NOIR 2022</b> Edition Christian Voser	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--

### ROTWEINE

<b>Vigoroso Assemblange rouge 2022</b> Spezialität von der Weinkellerei Nauer, Bremgarten	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--
<b>PASSIONATO ASSEMBLANGE BARRIQUE 2022</b> Verschnitt von Aargauer Traubensorten, Weinkellerei Nauer	1	DL	FR.	8.50
	75	CL	FR.	55.--
<b>RIPASSO BARBAROSSA DOC 2021</b> Le Tobele, Marano di Valpolicella	1	DL	FR.	7.--
	75	CL	FR.	45.--
<b>IN VINO EROTICO 2020</b> Wein aus Südfrankreich mit Cabernet, Syrah und Merlot IGP Coteau du LibronAlma Cersius	1	DL	FR.	7.50
	75	CL	FR.	49.--