

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

**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	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
Geflügel	Stammt aus der Schweiz, wenn es nicht anders deklariert ist
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 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 in mitten 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

RAUCH LACHS (N O)

und Honig Senfdressing

Fr. 24.50

Oder als Hauptgang

Fr. 34.50

SPARGELCRÈMESUPPE

mit Rahmhaube

Fr. 13.50

LAMMKOTELETTEN (A U S T)

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 (N O)

mit Bärlauchsauce, weisse und grüne Spargeln

Trockenreis

Fr. 41.50

GRÜNE UND ODER WEISSE SPARGELN

MAILÄNDER ART

mit Reibkäse und brauner Butter gratiniert

dazu ein Spiegelei

Fr. 32.50

SPARGEL RAVIOLI

mit brauner Butter und Tomaten





Fr. 28.50

ALS BEILAGE BAUERNSCHINKEN





ODER SERRANO SCHINKEN (E S)

Fr. 18.50

Zum Einstieg

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

.....vegi vielleicht ?

GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI 	FR.	29.--
feines frisches Gemüse mit Salzkartoffeln		
PFLANZER RÖSTI 	FR.	26.50
mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken		
BÄRLAUCH RAVIOLI MIT KRÄUTERRAHMSAUCE 	FR.	27.--
und Cherry Tomaten dazu Reibkäse		
PORTION WEISSE UND/ODER GRÜNE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE 	FR.	34.--
als Vorspeise	FR.	22.--

...evergreens

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

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen) 200 gr, pro Person 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 Gemüse garnitur	FR.	62.--
--	-----	-------

..urchig und fein

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

„Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeberin“