

Herrenberg

Bergdietikon



h
e
r
b
s
t

«KULINARISCHE KREATIONEN
MIT EINMALIGER WEITSICHT»

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 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
AUFGUCHT DER VON UNS VERARBEITETEN PRODUKTE.**

Deklaration unserer Lebensmittel:

Fleisch	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
Fische	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anderes deklariert
Geflügel	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
Wild- und Wildgeflügel	Aus einheimischer Jagd oder Österreich
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 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

HERBSTSALAT DIANA Nüsslisalat mit Dörripflaumen im Speckmantel Himbeer Dressing	FR.	18.--
NÜSSLISALAT JÄGER ART Mit Speck, Champignons und Croutons Italienischem Dressing	FR.	18.--
BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG Nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR. FR.	25.-- 35.--
NÜSSLISALAT NATURE  Mit gehacktem Ei	FR. FR.	12.50 13.50
GEMISCHTER BLATTSALAT  Nach Wahl mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing	FR.	10.--
GEMISCHTER SALAT  Zusammengestellter Salat	FR.	13.--
BURGUNDER SCHNECKEN Mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	FR.	18.--

.....heiss und sättig

KÜRBISCRÈMESUPPE  Sämige Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	FR.	13.50
CONSOMMÉ CÉLESTINE Mit Flädli	FR.	11.--

.....frischfisch

FORELLE „MEUNIÈRE“ Frisch gefangen aus unserem Teich mit frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten und mit brauner Butter übergossen, serviert mit Salzkartoffeln	FR.	35.50
FORELLE „BLEU“ Frisch gefangen aus unserem Teich im Weisswein-Gemüsesud pochiert Serviert mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	FR.	35.50
EGLIFILET GEBRATEN (EST) Mit Mandelbutter Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	FR.	39.50

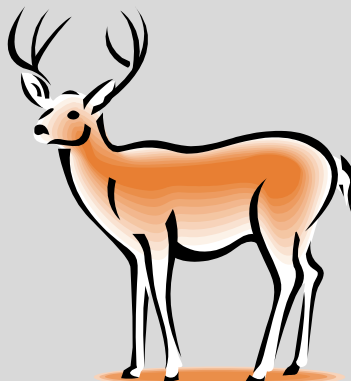
.....ganz ohne fleisch

PFLANZER RÖSTI  Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Raclettekäse überbacken	FR.	26.50
HERBST-VARIATION  Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne und gedünsteten Pilzen Wildrahmsauce	FR.	30.50
SPÄTZLI - GRATIN  Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, frischen Herbstpilzen, Kräutern und Käserahmsauce gratiniert	FR.	27.50

.....wildgerichte

REHPFEFFER „CHASSEUR“ Mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Croutons hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel	Fr.	37.50
REHGESCHNETZELTES ST.HUBERTUS Mit Herbstpilzen an Wildrahmsauce Butterrösti und Preiselbeerapfel	Fr.	41.50
REHSCHNITZEL CALVADOS Kräftige Wildrahmsauce und Apfel hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl und Maroni	Fr.	44.50
REHSCHNITZEL „MIRZA“ Mit Preiselbeersauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr.	44.50

KLASSISCH FÜR DIE WILDZEIT



REHRÜCKEN „BADEN BADEN“ (ab 2 Personen)	pro Person	Fr.	64.--
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, gedünstete Herbstpilze Prelselbeerapfel, Rotweinbirne und Wildrahmsauce Samstag und Sonntag von 14.00 bis 18.00 nicht erhältlich!			

.....evergreens

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	Fr.	41.--
Geschnetzeltes vom Kalbseckstück an einer sämigen Champignons Rahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti		
KALBSLEBER NOISETTE	Fr.	40.--
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti		
WIENER SCHNITZEL	Fr.	41.--
Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück		
CORDON-BLEU CLASSIC	Fr.	44.--
Kalbsschnitzel vom Kalbseckstück 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.	42.--
Kalbsschnitzel an sämiger Herbstpilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse		
RINDSFILET HERRENBERG 180 GR	Fr.	49.50
Himmlisch gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas		
RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO 160 GR	Fr.	47.50
Mit Balsamicosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse		

FÜR IHRE KLEINE FEIER



CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL (ab 2 Personen)	pro Person	Fr.	65.--
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 und fein

WURSTSALAT Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	22.--
WURSTKÄSESALAT Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	24.--
THONSALAT NIÇOISE Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und italienischem Dressing angemacht	FR.	24.--
SALATTeller HERRENBERG  Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	23.--
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.--
POULETBRUST 180 GR Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	FR.	35.--

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“