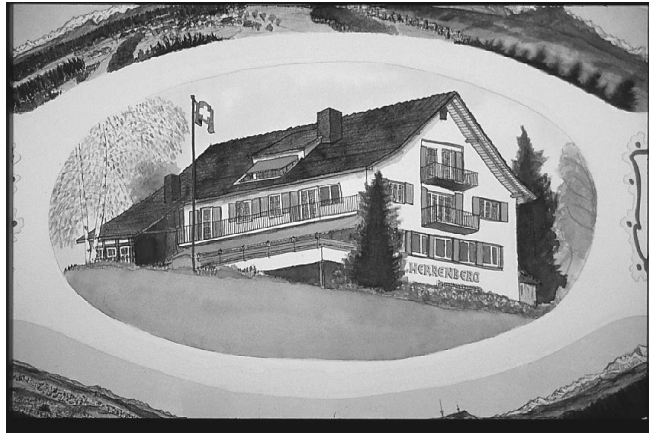


GASTHOF HERRENBERG



BERGDIETIKON

MENUVORSCHLÄGE

FÜR

BANKETTE, FAMILIENFEIERN

UND

VERANSTALTUNGEN

Sehr geehrter Herrenberg Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Gasthof Herrenberg. Egal, ob Sie ein kleines Bankett oder eine Tagung durchführen möchten, Ihre Veranstaltung bedeutet für uns ein hohes Mass an Verantwortung. Ganz einfach deshalb, weil wir Sie entlasten möchten, damit Sie sich als Gastgeber auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Von unseren Menüvorschlägen können Sie sich Ihr Menü selber zusammenstellen. Alles ist selbstverständlich frisch gekocht. Beim Einkaufen achten wir auf möglichst viel regionale Produkte oder biologisch kontrollierte Betriebe zu unterstützen.

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Im Preis inbegriffen ist auch eine kleine Menükarte und den dekorierten Tisch.

Ab 10 Personen bekommen Sie 5%, ab 20 Personen 10% Rabatt. (Die Prozente beziehen sich auf das Essen und nur, wenn alle das gleiche bestellen!)

Auch für Ihre Kinder ist gesorgt: Ein übersichtlicher Spielplatz im grünen sowie ein Wickelraum zu Ihrer Entlastung.

Die WC-Anlagen befinden sich im Kellergeschoss, da wir aber einen Lift haben ist auch dieser Weg für ältere und Gehbehinderte Gäste kein Problem.

Parkplatzproblem kennen wir nicht. Auch wenn alles überfüllt ist, auf der Strasse Richtung Wald darf man rechts und links parkieren. Das Land gehört meinem Onkel!

Schauen Sie doch einfach mal unverbindlich bei uns rein. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen die verschiedenen Räumlichkeiten. Vielleicht ein Kegelschub nach dem Essen?

Herzlich willkommen

Christine Minder
Die Wirtin vom Herrenberg

Aperitif

Kleiner Aperero:	Blätterteiggebäck Verschiedene Sorten Gebäck aus Blätterteig	Fr.	3.50
Mittlerer Aperero:	Herrenberg-Aperero Käsekuchen, rohes Gemüse mit Dip Tomaten- Thon- Olivencrostinis	Fr.	9.50
Zusammengestellter Aperero:	Canapes (Toastbrot belegt)		
	Salami, Schinken, Ei und Käse	je Fr.	2.50
	Bündnerfleisch und Rohschinken	je Fr.	3.20
	Tatar und Rauchlachs	je Fr.	4.—

Kalte Vorspeisen

Avocados Salat mit Crevetten an einer Kräutervinaigrette * * *	Fr.	19.--
Cavaillon Melone mit Rohschinken * * *	Fr.	19.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter * * *	Fr.	18.50
Roh marinierter Wildlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter * * *	Fr.	25.50
Rauchlachs Tatar mit Quark verfeinert und Toast und Butter * * *	Fr.	25.50
Rindsfleisch Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Oliven, Toast und Butter * * *	Fr.	25.--
Gemüseterrine mit Blattsalaten garniert * * *	Fr.	19.50
Bauernpastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat garniert	Fr.	22.50

Suppen

Bouillon mit Flädli / Royale (Eierstich) / Gemüsejulienne/ Backerbsen * * *		9.50
Consommée (doppelte Kraftbrühe) Sherry/ Griessklösschen * * *	Fr.	10.50
Crèmesuppen (Spargel, Tomaten, Kürbis, Broccoli, Mais, Sellerie usw.) * * *	Fr.	10.50
Geflügelcrèmesuppe, Steinpilzcrèmesuppe * * *	Fr.	10.50
Minestrone	Fr.	10.50

Warme Vorspeisen

Gefüllte Cannelloni mit Tomatensauce und Parmesan * * * *	Fr.	17.50
Ricotta- Spinat Ravioli mit frischem Salbeibutter * * *	Fr.	18.50
Salatstrauss mit gebratener Geflügelleber * * *	Fr.	18.50
Diverse Fischgerichte als kleine Portion * * * *	Fr.	26.50
Lothringer Käsekuchen	Fr.	17.--

Salate

Bunt gemischter Blattsalat * * * *	Fr.	10.--
Gemischter Salat * * *	Fr.	13.--
Nüsslisalat mit gehacktem Ei * * *	Fr.	13.50
Nüsslisalat Jäger Art (Speck, Brotroutons und Champignons) * * * *	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli * * *	Fr.	16.50
Caesars Salat (Eisbergsalat mit Brotroutons, Hobelkäse und Roquefortdressing) * * *	Fr.	16.50
Tomatensalat mit frischem Basilikum und gehackten Zwiebeln * * *	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	16.50

Fische

Zanderfilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar und Salzkartoffeln * * *	Fr.	35.--
Saiblingsfilet pochiert mit Dillsauce Trockenreis und Blattspinat * * *	Fr.	38.--
Eglifilet meunière mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat * * *	Fr.	39.--
Ganze Seezunge meunière, Salzkartoffeln und Blattspinat * * *	Fr.	46.--
Seezungenfilet Marguery, mit Crevetten, Rahmsauce, Trockenreis * * *	Fr.	45.50
Lachstranche vom Grill, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Blattspinat * * *	Fr.	38.50
Lachsschnitzel pochiert mit Schnittlauchsauce, Trockenreis, Blattspinat	Fr.	38.50

Fleischgerichte

Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse * * *	Fr.	34.--
Poulet Geschnetzeltes nach Zürcher Art, Butterrösti * * * *	Fr.	29.--
Poulet Casimir, Currysauce, Trockenreis und Früchten garniert * * *	Fr.	29.--
Knusprig gebratene Maispouardenbrust mit Rosmarin, Bratkartoffeln und Gemüse * * *	Fr.	36.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat * * *	Fr.	23.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites * * *	Fr.	34.--
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonssauce, Butternudeln * * *	Fr.	35.--
Schweinsvoessen Bürgerliche Art, Kartoffelstock und Gemüse * * *	Fr.	28.--
Schweinsbraten mit Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse * * *	Fr.	31.50
Schweinscarréebraten mit sautierten Pilzen, Kartoffelstock, Gemüse * * *	Fr.	36.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse * * *	Fr.	37.50
Schweinsfilet im Teig Portweinsauce, Mandelkroketten und Gemüse * * *	Fr.	41.50
Kalbsbraten, Rosmarinsauce, Kartoffelstock und Gemüse * * *	Fr.	38.50
Kalbshohrücken im Ofen gebraten, Rosmarinsauce, Butternudeln und Gemüse * * *	Fr.	41.50
Wiener Kalbsrahmgulasch (mit Paprika und Sauerrahm) hausgemachte Spätzli * * *	Fr.	36.50
Wiener Schnitzel, Pommes Frites und Gemüse * * *	Fr.	41.—
Kalbsrahmschnitzel mit Champignonssauce, Butternudeln und Gemüse * * *	Fr.	42.—
Kalbsschnitzel Saltimbocca, Rohschinken, Salbei, Safranrisotto und Gemüse * * *	Fr.	42.—
Kalbsschnitzel Piccata, Tomatenspaghetti und Parmesan * * *	Fr.	42.--
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti * * *	Fr.	41.--
Kalbsschnitzel Cordon bleu, Pommes Frites und Gemüse * * *	Fr.	44.--
Kalbsfilet mit Marsalasaucе, Kroketten, Gemüse * * *	Fr.	49.—
Kalbssteak, Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse * * *	Fr.	48.—

Kalbskotelette mit frischen Steinpilzen, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr.	50.—
* * *		
Rindsschmorbraten al Barolo, Polenta und Gemüse	Fr.	31.50
* * * *		
Rindsgulasch Ungarische Art (Paprika und Zwiebeln) hausgemachte Spätzli	Fr.	31.--
* * *		
Entrecôte Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse	Fr.	45.--
* * *		
Rindsfiletspitz Stroganoff, Paprikarahmsauce, Peperoni, Champignons, Nudeln	Fr.	47.50
* * *		
Rindsfilet Herrenberg (höllisch scharf - himmlisch gut) Trockenreis, Ananas	Fr.	49.50
* * *		
Rindsfilet Madagaskar mit grüner Pfeffersauce, Trockenreis und Gemüse	Fr.	49.50
* * *		
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr.	46.--
* * *		
Rindsfilet Wellington (am Stück im Blätterteig) mit Trüffelsauce, Mandelkroketten, Gemüse	Fr.	54.--
* * *		
Chateaubrinad Traditionell mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr.	60.—
* * *		
Trois Filets auf drei Teller serviert: Schweinsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse Rindsfilet (IR) mit Sauce Béarnaise, Trockenreis, Gemüse Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse	Fr.	62.—
* * *		
Lammrückenfilet (NZ) mit Kräuterkruste, Portweinsauce, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	Fr.	42.--
* * *		
Lammhüftchen (NZ) rosa gebraten mit Pilzragout Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	39.50

Dessert

Caramelköppli	Fr.	8.50
* * * *		
Gebrannte Crème (je nach Saison: Himbeer- Brombeer- Erdbeer- Apfelcrème)	Fr.	9.50
* * *		
Zugerkirschtorte	Fr.	8.50
* * *		
Mousse au chocolat (weiss, braun, dunkel)	Fr.	13.50
* * * *		
Frischer Fruchtsalat	Fr.	12.50
* * * *		
Coupe Jacques / Romanoff / heissi Beeri usw.	Fr.	13.50
* * * *		
Panna cotta mit Himbeersauce und frischen Früchten garniert	Fr.	14.50
* * * *		
Beerengratin mit Sauerrahmglace (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Früchte)	Fr.	14.50
* * * *		

Gefüllte Crêpes (Erdbeeren, Himbeeren, Orangen, Schokolade) mit Sorbets Fr. * * * *		14.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prunes * * * *	Fr.	14.50
Parfait Glace Grand Marnier * * * *	Fr.	14.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce * * * *	Fr.	13.50
Baumnussparfait mit Früchten garniert * * *	Fr.	12.50
Dessert Teller Herrenberg (lassen Sie sich überraschen) * * * *	Fr.	15.50
Vacherin Glace hausgemachte Eistorte nach Ihrem Anlass dekoriert * * *	Fr.	15.50
Hochzeitstorte: drei stöckige, schön dekorierte Glacetorte * * *	Fr.	15.50
Dessert Buffet: diverse Crêmen, Glace, Parfait, Torten, Früchte, Käse usw. Fr.		25.50

Vegi

Meistens verzichten nur wenige Personen auf Fleisch, deswegen empfehle ich, individuell beim Apero das Gericht zu bestimmen!

Kinder

Papa Moll: Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	Fr.	14.--
Globi: Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites, Rüeblli	Fr.	14.--
Pluto: Wienerli mit Pommes Frites	Fr.	12.--
Asterix: Kalbsschnitzel mit Champignonsrahmsauce, Nüdeli, Rüeblli Fr.		18.--

Buffet

Gerne stelle ich Ihnen ein Buffet nach Ihrem Wunsch zusammen z. B. Brunch, Pasta, Salat, Vorspeise, Bauernbuffet, Dessert usw.

Für ein Buffet braucht es mindesten 20 Erwachsene Personen.

Getränke

Die Weinkarte ist auf der Internetseite (www.gasthof-herrenberg.ch) aufgelistet.

Das Mineralwasser wird nach Wunsch in Lt. Flaschen serviert.