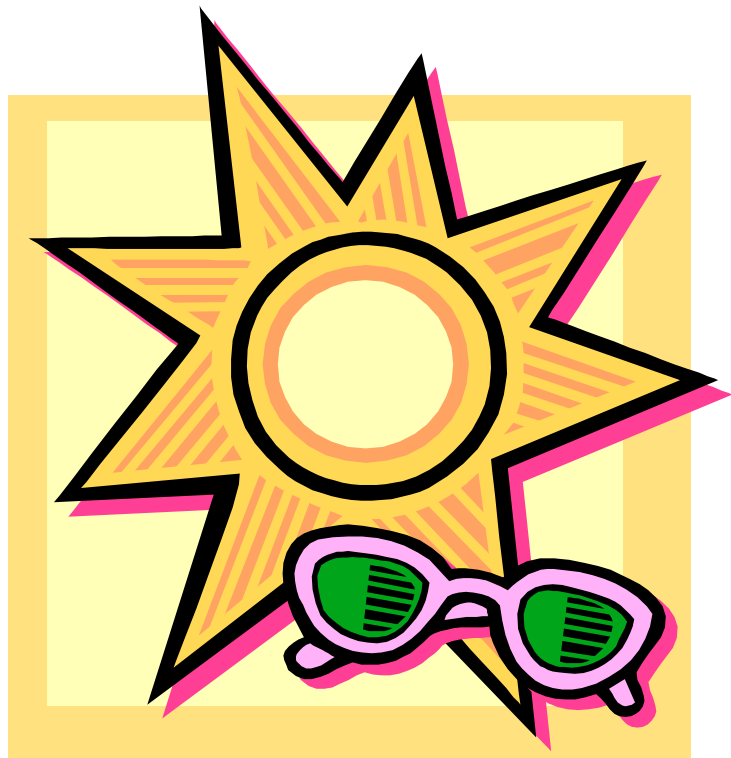


Herrenberg

Bergdietikon

o
p
e
n
a
i
r



unsere Terrasse hat wieder

■ ■ ■ ■ ■ **saison!**

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
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

Man 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

.....KLEINES UND KNACKIGES ALS VORSPEISE

RAUHLACHS (NO)	FR.	25.50
MIT MEERRETTICHSCHAUM, ZWIEBELN, KAPERN UND ZITRONE TOAST UND BUTTER. ALS GROSSE PORTION	FR.	35.50
MELONEN MIT SERRANO SCHINKEN (E)	FR.	19.50
ALS GROSSE PORTION	FR.	29.50
INSALATA CAPRESE 	FR.	16.--
RAMATI-TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA ITALIENISCHEM DRESSING MIT FRISCHEM BASILIKUM. ALS GROSSE PORTION	FR.	26.--
BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG	FR.	25.--
NACH IHREM WUNSCH VON MILD BIS FEURIG GEWÜRZT TOAST UND BUTTER. ALS GROSSE PORTION	FR.	35.--
NÜSSLISALAT MIT FRISCHEN EIER SCHWÄMMLI 	FR.	18.50
MIT WÜRZIGEM ITALIENISCHEM DRESSING		
BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT 	FR.	10.--
AUF WUNSCH MIT FRANZÖSISCHEM ODER ITALIENISCHEM DRESSING		
GEMISCHTER SALAT 	FR.	13.--
ZUSAMMENGESTELLTE GARTENFRISCHE SALATE		
BURGUNDER SCHNECKEN	FR.	18.--
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN		

.....HEISS UND KALT

GAZPACHO 	FR.	13.50
KALTE GEMÜSESUPPE		
TOMATEN SUPPE MIT BASILIKUM 	FR.	13.50
UND RAHMHAUBE		
CONSO MMÉ CELESTINES	FR.	11.--
MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		

.....URCHIG UND FEIN

WURSTSALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	22.--
WURSTKÄSESALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	24.--
THONSALAT (TH) GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, EIER UND ITALIENISCHEM DRESSING ANGEMACHT	FR.	24.--
SIEDFLEISCHSALAT GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, ZWIEBELN UND ITALIENISCHEM DRESSING	FR.	26.--
SALATTeller HERRENBERG 🍷 MIT HÜTTENKÄSE, EI UND SONNENBLUMENKERNEN	FR.	23.--
POULET CURRYSALAT MIT FRÜCHTEN GARNIERT BEGLEITET MIT FRISCHEN BLATTSALATEN	FR.	27.--
KALBS BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND BUTTERRÖSTI ODER NACH WAHL POMMES FRITES	FR.	24.--
ÄLPLER MAKRONEN MIT SCHINKEN, ZWIEBELN UND WÜRZIGER KÄSERAHMSAUCE ÜBERBACKEN DAZU SERVIEREN WIR HAUSGEMACHTES ÄPFELMUS	FR.	27.--
BAUERNRÖSTI MIT SCHINKEN, SPECK UND RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN, SPIEGELEI	FR.	28.--
G'HACKETS UND HÖRNLI GEHACKTES RINDSFLEISCH MIT REIBKÄSE UND ÄPFELMUS	FR.	24.--

.....FRISCHE FISCHE AUS MINDERS TEICH

FORELLE „BLEU“ ODER „MEUNIÈRE“ FRISCH GEFANGEN, IM WEISSWEIN-GEMÜSESUD POCHIERT ODER MIT FRISCHEN KRÄUTERN GEFÜLLT, KNUSPRIG GEBRATEN. SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN UND BRAUNER BUTTER	FR.	35.50
--	-----	-------

.....ALS FITNESSTELLER

MIT FRISCHEN SALATEN ODER GEMÜSE
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
SERVIERT MIT EINEM MELONENSCHNITZ

POULETBRUST	180 GR	FR.	35.--
SCHWEINSSTEAK	200 GR	FR.	37.--
KALBSSCHNITZEL	140 GR	FR.	41.--
ENTRECÔTE	180 GR	FR.	47.--
RINDSFILET	180 GR	FR.	49.50
LACHSFILET (NO)	200 GR	FR.	41.50
RIESENCREVETTEN (VIE)	5 STK	FR.	43.50

.....UND ALS SOMMERHIT

KALBSKOTELETT MIT EIERSCHWÄMMLI	200 GR	FR.	50.--
AUSGESUCHTES STÜCK UND FÜR UNS VOM METZGER KÖFERLI ABGEHANGEN DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTE RÖSTI			
LACHSFILET GEBRATEN (NO)	200 GR	FR.	40.50
MIT ORANGENSAUCE BUTTERNUDELN UND GEMÜSE			
RIESENKREVETTEN (VIE) PIRI PIRI	5 STK	FR.	43.50
GEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND PIRI PIRI AUF CURRY-GEMÜSEREIS MIT TOMATENSAUCE SERVIERT			
ENTRECÔTE MONTE CARLO	180 GR	FR.	47.--
MIT PORTWEINSAUCE, SCHWARZER PFEFFER UND MELONE SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE			

.....VEGETARISCH

PFLANZERRÖSTI

HAUSGEMACHTE RÖSTI MIT FRISCHEM GEMÜSE
RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN

FR. 26.50

GEMÜSETELLER

AUSERLESENES GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN
EIN SPIEGELEI VOM SENNHOF

FR. 29.--

.....EVERGREENS

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

GESCHNETZELTES VOM KALB AN EINER SÄMIGEN
PILZRAHMSAUCE, DAZU SERVIEREN WIR IHNEN EINE KNUSPRIGE RÖSTI

FR. 41.--

KALBSRAHMSCHNITZEL

MIT SÄMIGER CHAMPIGNONSAUCE
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN BUTTERNUDELN UND GEMÜSEALLERLEI

FR. 41.--

KALBSLEBER NOISETTE

GESCHNETZELTE KALBSLEBER MIT ZWIEBELN IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN,
SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI

FR. 40.--

WIENER SCHNITZEL

DÜNN GEKLOPFTES KALBSSCHNITZEL, PANIERT MIT FRISCHEN
BROTBRÖSEL, GOLDGELB IN BUTTER GEBARTEN, POMMES FRITES
ODER VOM SCHWEINSNIERSTÜCK

FR. 41.--

CORDON-BLEU CLASSIC

KALBSSCHNITZEL GEFÜLLT MIT SAFTIGEM BAUERNSCHINKEN
UND WÜRZIGEM GRUYÈRE, PANIERT IN FRISCHEN BROT-
BRÖSEL UND IN SCHAUMIGER BUTTER GEBRATEN
POMMES FRITES UND GEMÜSEALLERLEI
ODER VOM SCHWEINSNIERSTÜCK

FR. 44.--

RINDSFILET HERRENBERG 180 GR

HÖLLISCH SCHARF UND HIMMLISCH GUT, SERVIERT MIT TROCKENREIS
ANANAS, BANANE UND SCHLAGGRAHM VERFEINERT

FR. 49.50

RINDSFILETSPITZ BALSAMICO 160 GR

MIT BALSAMICOSAUCE
SERVIERT MIT BUTTERNUDELN

FR. 47.50

„Lieber Gast

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

Ihre Gastgeberin“