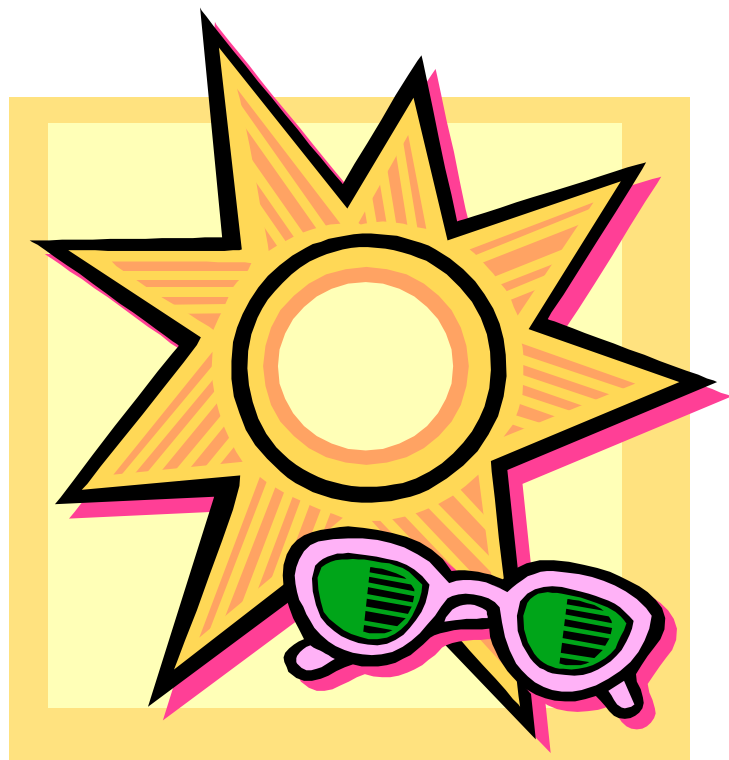


# Herrenberg

## 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:**

<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**

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 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**

## .....KLEINES UND KNACKIGES ALS VORSPEISE

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

## .....HEISS UND KALT

<b>GAZPACHO</b> 	FR.	13.50
KALTE GEMÜSESUPPE		
<b>TOMATEN- KOKOSSUPPE MIT ANANAS</b> 	FR.	13.50
UND RAHMHAUBE		
<b>CONSOMMÉ CELESTINES</b>	FR.	11.--
MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		

## .....URCHIG UND FEIN

<b>WURSTSALAT</b> BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	22.--
<b>WURSTKÄSESALAT</b> BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	24.--
<b>THONSALAT (TH) GARNIERT</b> MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, EIER UND ITALIENISCHEM DRESSING ANGEMACHT	FR.	24.--
<b>SIEDFLEISCHSALAT GARNIERT</b> MIT FRISCHEN SALATEN, OLIVEN, ZWIEBELN UND ITALIENISCHEM DRESSING	FR.	26.--
<b>SALATTELLER HERRENBERG</b> 🍷 MIT HÜTTENKÄSE, EI UND SONNENBLUMENKERNEN	FR.	23.--
<b>POULET CURRYSALAT</b> MIT FRÜCHTEN GARNIERT BEGLEITET MIT FRISCHEN BLATTSALATEN	FR.	27.--
<b>KALBS BRATWURST</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 RINDSFLEISCH MIT REIBKÄSE UND APFELMUS	FR.	24.--

## .....FRISCHE FISCHE AUS MINDERS TEICH

<b>FORELLE „BLEU“ ODER „MEUNIÈRE“</b> FRISCH GEFANGEN, IM WEISSWEIN-GEMÜSESUD POCHIERT ODER MIT FRISCHEN KRÄUTERN GEFÜLLT, KNUSPRIG GEBRATEN. SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN UND BRAUNER BUTTER	FR.	36.50
--	-----	-------

## .....ALS FITNESSTELLER

MIT FRISCHEN SALATEN ODER GEMÜSE  
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER  
SERVIERT MIT EINEM MELONENSCHNITZ

<b>POULETBRUST</b>	180 GR	FR.	35.--
<b>SCHWEINSSTEAK</b>	200 GR	FR.	37.--
<b>KALBSSCHNITZEL</b>	140 GR	FR.	41.--
<b>ENTRECÔTE</b>	180 GR	FR.	47.--
<b>RINDSFILET</b>	180 GR	FR.	49.50
<b>LACHSFILET (NO)</b>	200 GR	FR.	41.50
<b>RINDSPAILLARD</b>	160 GR	FR.	44.50

## .....UND ALS SOMMERHIT

<b>RINDSFILET MEDAILLON</b> MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI BUTTERRÖSTI UND GEMÜSE	160 GR	FR.	46.--
<b>LACHSFILET GEBRATEN (NO)</b> MIT ORANGENSAUCE TROCKENREIS UND GEMÜSE	200 GR	FR.	40.50
<b>ENTRECÔTE MONTE CARLO</b> MIT PORTWEINSAUCE, SCHWARZER PFEFFER UND MELONE SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE	180 GR	FR.	47.--

## .....VEGETARISCH

<b>PFLANZERRÖSTI</b> 🌱	FR.	26.50
HAUSGEMACHTE RÖSTI MIT FRISCHEM GEMÜSE RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN		
<b>GEMÜSETELLER</b> 🌱	FR.	29.--
AUSERLESENES GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN EIN SPIEGELEI VOM SENNHOF		

## .....EVERGREENS

<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b>	FR.	41.--
GESCHNETZELTES VOM KALB AN EINER SÄMIGEN PILZRAHMSAUCE, DAZU SERVIEREN WIR IHNEN EINE KNUSPRIGE RÖSTI		
<b>KALBSRAHMSCHNITZEL</b>	FR.	41.--
MIT SÄMIGER CHAMPIGNONSRAHMSAUCE DAZU SERVIEREN WIR IHNEN BUTTERNUDELN UND GEMÜSEALLERLEI		
<b>KALBSLEBER NOISETTE</b>	FR.	40.--
GESCHNETZELTE KALBSLEBER MIT ZWIEBELN IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN, SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI		
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	FR.	41.--
DÜNN GEKLOPFTE KALBSSCHNITZEL, PANIERT MIT FRISCHEN BROTBRÖSEL, GOLDGELB IN BUTTER GEBRATEN, POMMES FRITES ODER VOM SCHWEINSNIERSTÜCK		
<b>CORDON-BLEU CLASSIC</b>	FR.	44.--
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		
<b>RINDSFILET HERRENBERG 180 GR</b>	FR.	49.50
HÖLLISCH SCHARF UND HIMMLISCH GUT, SERVIERT MIT TROCKENREIS ANANAS, BANANE UND SCHLAGRAHM VERFEINERT		
<b>RINDSFILETSPITZ BALSAMICO 160 GR</b>	FR.	47.50
MIT BALSAMICOSAUCE SERVIERT MIT BUTTERNUDELN		

„Lieber Gast

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

Ihre Gastgeberin“