

# Bergdietikon



Winter

«GENIESSEN SIE DEN EISIGEN WINTER  
MIT KULINARISCHEN KREATIONEN UND  
DEM WARMEN AMBIENTE »

# 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 deshalb sind wir darauf angewiesen, dass unsere Küchenbrigade komplett ist. Deshalb servieren wir Ihnen diese Auswahl zu folgenden Zeiten: **Dienstag bis Sonntag von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30** Während den übrigen Zeiten verwöhnen wir sie gerne mit unserer kalten Speise- und Dessert Karte.

## WIR LEGEN HÖCHSTE ANSPRÜCHE AUF URSPRUNG, QUALITÄT UND ARTGERECHTE AUZUCHT DER VON UNS VERARBEITETEN PRODUKTE.

### Deklaration unserer Lebensmittel:

<b>Fleisch</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
<b>Fische</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
<b>Geflügel</b>	Stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert
<b>Wild- und Wildgeflügel</b>	Aus einheimischer Jagd, wenn nicht anders deklariert
<b>Gemüse</b>	aus „IP“ kontrollierten Betrieben
<b>Eier</b>	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 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





## .....zum einstieg

<b>NÜSSLISALAT MIMOSA</b> 🍷	FR.	13.50
Mit gehacktem Ei oder ohne Ei	FR.	12.50
<b>Nüsslisalat mit Eierschwämmli</b> und Italienischem Dressing	FR.	18.--
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b> 🍷	FR.	10.--
Nach Wahl mit französischer- oder italienischer Sauce		
<b>GEMISCHTER SALAT</b> 🍷	FR.	13.--
Zusammengestellter Salat		
<b>BEEFSTEAK TATAR HERRENBERG</b>	FR.	25.--
Nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig gewürzt Toast und Butter oder als Hauptgang	FR.	35.--
<b>BURGUNDER SCHNECKEN</b>	FR.	18.--
Mit würziger Kräuterbutter überbacken		
<b>RAUHLACHS MARINIERT IN RANDEN</b> (NO)	FR.	24.50
Mit Dill- Senfsauce und Toast		

## .....heiss und sättig

<b>KNOBLAUCHSUPPE</b> 🍷	FR.	13.50
Mit Brotcroutons und Rahmhaube		
<b>CONSOMMÉ CELESTINES</b> 🍷	FR.	11.--
Mit Flädli		

# .....einmal ohne Fleisch

<b>GEMÜSETELLER</b> 	FR.	29.--
Frische Gemüse mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Sennhof		
<b>PFLANZER RÖSTI</b> 	FR.	26.50
Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Raclette Käse überbacken		
<b>SPÄTZLI PFANNE</b> 	FR.	28.50
Hausgemachte Spätzli, Gemüsestreifen und Schabziger Rahmsauce gratiniert		
<b>STEINPILZ RAVIOLI</b> 	FR.	29.50
Mit Salbeibutter		

# .....frisch fisch

<b>FORELLE MEUNIÈRE</b>	FR.	35.50
Frisch gefangen aus unserem Teich mit Kräutern gefüllt und knusprig gebraten		
<b>Forelle Blau</b>	Fr.	35.50
im Weisswein- Gemüsesud pochiert dazu braune Butter und Salzkartoffeln		
<b>EGLIFILET GEBRATEN</b> (EST)	FR.	39.50
Mit Mandelbutter Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat		

## .....evergreens

<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b> Geschnetzeltes vom Kalbseckstück an einer sämigen Pilzrahmsauce, dazu servieren wir Ihnen eine knusprige Rösti	FR.	41.--
<b>KALBSLEBER NOISETTE</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	FR.	40.--
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert mit frischen Brotbrösel, goldgelb in Butter gebraten, Pommes frites oder vom Schweinsnierstück	FR.	41.--
<b>CORDON-BLEU CLASSIC</b> Kalbsschnitzel vom Eckstück gefüllt mit saftigem Bauernschinken und würzigem Gruyère, paniert in frischen Brotbrösel und in schaumiger Butter gebraten Pommes frites und Gemüseallerlei oder vom Schweinsnierstück	FR.	44.--
<b>KALBSSCHNITZEL PILZHÜSLI</b> Kalbsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse	FR.	42.--
<b>RINDSFILET HERRENBERG 180 GR</b> Himmlisch gut - höllisch scharf, seit Jahren beliebt dazu servieren wir Ihnen Trockenreis, Banane und Ananas	FR.	49.50
<b>RINDSFILETSPITZEN BALSAMICO 160 GR</b> Mit Balsamicosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	FR.	47.50

### FÜR IHRE KLEINE FEIER



<b>CHÂTEAUBRIAND TRADITIONELL</b> (ab 2 Personen)	<b>pro Person</b>	<b>FR.</b>	<b>62.--</b>
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

<b>WURSTSALAT</b> Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	22.--
<b>WURSTKÄSESALAT</b> Belegt mit gartenfrischen Salaten	FR.	24.--
<b>THONSALAT NIÇOISE</b> Mit frischen Salaten, Oliven, Eier und italienischem Dressing angemacht	FR.	24.--
<b>SALATTELLER HERRENBERG</b> 🍷 Mit Hüttenkäse, Ei und Sonnenblumenkernen	FR.	23.--
<b>KALBSBRATWURST</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 Öpfelmues	FR.	27.--
<b>BAUERNRÖSTI</b> Mit Schinken, Speck und Raclettekäse überbacken, Spiegelei	FR.	28.--
<b>G'HACKETS UND HÖRNLI</b> Gehacktes Rindfleisch mit Reibkäse und Öpfelmues	FR.	24.--
<b>POULETBRUST</b> Mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	FR.	35.50
<b>HACKBRATEN NACH URCHIGER ART</b> Mit Champignons Rahmsauce Hörnli und Gemüse	FR.	24.--

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.