

Herrenberg

Bergdietikon

o

p

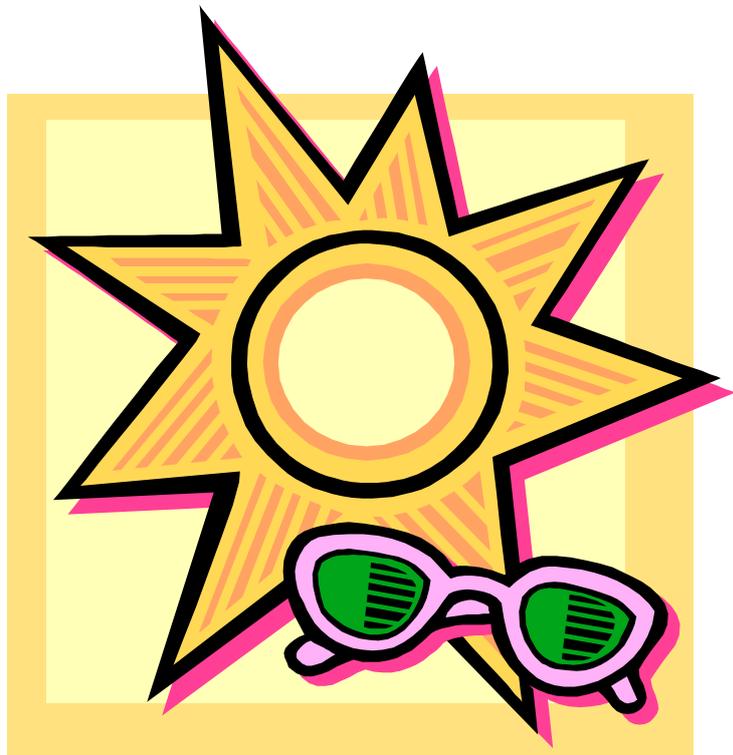
e

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 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 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.00 Uhr**
Ansonsten verwöhnen wir sie mit der Zvierikarte!

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

Deklaration unserer Lebensmittel:

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

Alle Preise inklusive 8,1% MWST

.....KLEINES UND KNACKIGES ALS VORSPEISE

RAUHLACHS MIT ROSENWASSER (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 EIERSCHWÄMMLI 	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		
CONSOMMÉ CELESTINES	FR.	11.--
MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		

.....URCHIG UND FEIN

WURSTSALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	22.--
WURSTKÄSESALAT BEGLEITET MIT GARTENFRISCHEN SALATEN	FR.	24.--
THONSALAT 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 APFELMUES	FR.	27.--
BAUERNRÖSTI MIT SCHINKEN, SPECK UND RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN, SPIEGELEI	FR.	28.--
G'HACKETS UND HÖRNLI GEHACKTES RINDSFLEISCH MIT REIBKÄSE UND APFELMUES	FR.	24.--

.....FRISCHE FISCHE AUS MINDERS TEICH

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

.....ALS FITNESSTELLER

MIT FRISCHEN SALATEN ODER GEMÜSE
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
SERVIERT MIT EINEM MELONENSCHNITZ

POULETBRUST	180 GR	FR.	35.50
SCHWEINSSTEAK	200 GR	FR.	37.--
KALBSSCHNITZEL	140 GR	FR.	41.--
ENTRECÔTE	180 GR	FR.	47.--
RINDSFILET	180 GR	FR.	49.50
LACHSFILET (FRO)	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 (FRO)	200 GR	FR.	40.50
MIT ORANGENSAUCE BUTTERNUDELN UND GEMÜSE			
RIESENKRETTEN (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 🌱	FR.	26.50
HAUSGEMACHTE RÖSTI MIT FRISCHEM GEMÜSE RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN		
GEMÜSETELLER 🌱	FR.	29.--
AUSERLESENES GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN EIN SPIEGELEI VOM SENNHOF		

.....EVERGREENS

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