



Herzlich willkommen
zum
Genuss mit Weitsicht!



Unsere Philosophie

Wir zeichnen uns aus durch:

- ◆ Freude und Leidenschaft für unseren Beruf
- ◆ hohe fachliche Kompetenz
- ◆ das tägliche kleine Augenzwinkern
- ◆ persönliche, individuelle Beratung

Unsere Küche ist:

- ◆ saisonal & hausgemacht
- ◆ bevorzugt aus regionalen Produkten
- ◆ kreativ, aber auch traditionell

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Daniela & Martin Ettisberger
& das Hertenstein-Team

Haben Sie
einen Grund zum Feiern?
Geburtstag
Hochzeit
Familienfest



Für jede Gelegenheit bieten wir Ihnen den festlichen Rahmen:

- ◆ flexibel unterteilbare Räumlichkeiten
- ◆ ein Menu ganz nach Ihren Wünschen
- ◆ eine fantasievolle Dekoration
- ◆ eine herzliche & professionelle Bedienung

Eine persönliche, individuelle Beratung ist uns sehr wichtig.
Wir stehen Ihnen gerne mit unserer jahrelangen Erfahrung zur Seite.



Spezialität

Abendmenu Surprise

Gerne empfehlen wir Ihnen abends unser 3 - 4 Gang-Menu, welches das Küchenteam jeden Tag aus den aktuell saisonalen Frischprodukten auf dem Markt kreiert. Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch einzelne Gänge aus dem Menu.



= Vegetarisches Gericht oder vegetarische Variante möglich

Falls Sie unter einer Lebensmittel-Allergie/Unverträglichkeit leiden, passen wir unsere Gerichte nach Möglichkeit selbstverständlich gerne an. Bitte informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, diese geben gerne mündliche Auskunft über enthaltene Allergene.

Menu Surprise

Freitag, 16. Mai 2025

Vorspeisenkreation

mit Melonenkaltschale und Rinds-Bresaola-Spiessli,
Rauch-Forellenmousse auf Gurke mit Kartoffel-Vinaigrette
und Peperoni-Ricotta-Quiche mit Sauerrahm-Dip
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat an Hausdressing

22.50



Zander-Lachs-Involtini

auf Limoncello-Risotto
mit Cocobohnen

als Zwischengang 15.50
als Vorspeise 19.50



Runder-Mocken vom Rind mit Sesam-Marinade an Bärlauch-Sauce Béarnaise und gebratene Kalbsnuss an Balsamico-Jus

serviert mit einem bunten Frühlingsgemüse
und Kräuter-Polenta-Schnitte

51.50



Dessertvariation

mit Erdbeermousse, Zitronenkuchen
und einer Kugel Schokoladenglace

16

Frühlingsgerichte

VORSPEISEN

Frühlings-Blattsalat

an Orangen-Miso-Dressing,
mit weissen eingelegten Spargeln
und gerösteten Mandeln

17

Optional:

mit gebratener Riesenkrevette und Frühlingszwiebeln +6



Orientalisches Couscous

mit gerösteten Pistazien, Granatapfel,
Auberginen-Pfeffer-Tartar und Joghurt-Minze-Schaum
mit kleiner Burrata

19



Schottischer Rauchlachs

mit Senf-Sauerrahm, Gurken-Relish,
Dill-Öl und Apfel-Blini

24

Rindscarpaccio

mit Rucola, Sbrinz, Wachtel-Ei,
eingelegten Pioppino-Pilzli und Senfkörner,
Brunnenkresse-Mayo und rotes Zwiebel-Gel

26

Weisse Spargel-Crèmesuppe

mit Speck-Lauch Prussien

14



Frühlingsgerichte

HAUPTSPEISEN

Quinoa-Gemüse-Tätschli (vegan)

auf Pastinaken-Randen-Stampf
mit Bärlauch-Pesto und
knusprigem Mais

37



Offenes Ravioli

gefüllt mit Mönchsbart, Frühlingszwiebeln,
Romanesco und Broccoli
serviert mit roter gebackener Ofenzwiebel
und Cherrytomaten-Confit

35



Gebratenes Lachsforellenfilet aus Bremgarten

mit Sauce Hollandaise,
Spargeln und Bratkartoffeln

47

Aargauer Reh-Schnitzel

mit Frühlingskräuter-Chimichurri,
Blattmangold mit getrockneten Aprikosen
und knusprig frittierten Kartoffel-Blumen

49

Alpstein-Poulardenbrust

mit Nuss-Füllung (Mandeln, Hasel- und Walnuss)
angerichtet auf Blutorangen-Risotto,
Orangenfilets und Broccoli-Röschen

43

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, knusprigen
Brotcroûtons und Gemüsestreifen

13



Klassische Capuns

die delikate Bündner Spezialität
im Mangoldmantel

als Vorspeise 24
als Hauptgang 39

Die Capuns bieten wir auch in **vegetarischer Version** an
mit Gemüse und Röst-Zwiebeln

als Vorspeise 22
als Hauptgang 37



HAUPTGÄNGE

Châteaubriand ab 2 Personen

(Zubereitungszeit mind. 40 Min.)

Rindsfilet (200 gr. roh pro Person)
am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise,
Speck-Bohnen, buntes Gemüse
und Pommes Williams

74/Pers

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter überbacken
knusprige Streichholzkartoffeln und Saisongemüse

180 gr. / 54
120 gr. / 48

Kalbs-Hacktäschli

mit Morchel-Rahmsauce
serviert mit Kräuter-Tagliatelle
und Gemüse

normale Portion 44 (2 Stk.)
kleine Portion 38 (1 Stk.)

Deklaration

Frische und Qualität
gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Alpstein-Poulet	Schweiz
Rindsposerfilet	Berner Oberland, Schweiz
Kalb	Schweiz
Speck	Schweiz
Reh	Aus der Region, Schweiz
Rauchlachs	Schottland (Zucht)
Lachsforelle	Bremgarten, Schweiz (Zucht)
Frisch-Eier	aus Endingen AG / Freiland-Haltung
Brot	Schweiz

Nur aus guten Grundprodukten lässt sich Gutes zaubern...

Unsere geschätzten Partner & Lieferanten:

Gemüse	Doris Hug-Friedli, Dehmer & Furrer, Wohlenschwil Eric Jungen, Jeune Primeur, Dietikon
Wildfleisch	Jan Dietsche, Wildgenuss Döttingen
Fleisch	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen Jumi AG, Boll
Fisch & Meeresfrüchte	Paolo Bianchi, Bianchi Comestibles, Zufikon Die Forellenquelle, Birmenstorf AG
Brot	Familie Frei, Bäckerei Frei, Nussbaumen
Frisch-Freiland-Eier	Florian Birchmeier, Endingen
Kürbis	Familie A. & D. Schmid, Eichmatthof Nussbaumen
Äpfel	Familie Suter, Baldegg Baden
Olivenöl und andere italienische Topprodukte	Walter Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal Station
Butter	Jumi AG, Boll
Glace & Sorbet	Hans-Peter Jaeger, Glaces Artisanales, Berikon
Sirup	Felix Ott, Sirupspezialitäten, Dulliken
Tee	Sirocco, Schmerikon
Kaffee	Graf Kaffee, Dättwil

Alle aufgeführten Preise sind in CHF und beinhalten 8.1 % MWST.