



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

Samstag, 2. November 2026

Vorspeisenkreation

knusprige Riesenkrevette auf asiatischem Salat,
Wagyu-Trockenfleisch mit Quitten-Chutney
und Dattel-Currysuppe mit Naan-Brot
ergänzt mit einem bunten
Blattsalat im Knusperkörbli an Hausdressing

22.50



Gebratenes Knurrhahnfilet an Limettensauce

serviert auf
Tagliatelle mit Tomaten-Grillgemüse

als Zwischengang: 16
als Vorspeise: 18.50



Schweinsfilet im Speckmantel an Waldpilz-Rahmsauce und Rindsfilet mit dunklem Rosmarinjus

serviert mit buntem Gemüse
und Gnocchi romaine

53



Dessertvariation

mit Kokosnuss-Milchreis-Bällchen,
Zitronenkuchen und
eine Kugel Himbeersorbet

16

Herbstgerichte

VORSPEISEN

Gebackenes Waadtländer Tomme-Käsli

mit eingelegten Reineclauden, marinierten Randen,
Baumnüssen und einem Mini-Baguette

19

optional: regionales Reh-Trockenfleisch „Rütimocken“ + 6.-

Schottischer Rauchlachs

mit Meerrettich-Schaum, eingelegten Radiesli,
Apfel-Chutney, Dill-Öl, frittierten Kapern
und Brioche-Toast

23

Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

16

oder

mit gebratenen Pilzen
und Speck

18

Kürbis-Crèmesuppe

hergestellt aus drei Sorten: Sweet Grey,
Ebisu Delica und Hokkaido
serviert mit Rahm, Kernöl
sowie knusprigem Kürbiskern-Cracker

14

Steinpilz-Ravioli

an Salbeibutter
auf sautiertem Lauch, mit Kürbis-Würfeln,
Preiselbeeren und Belper Knolle

als Vorspeise 24
als Hauptgang 38

Herbstgerichte

HAUPTSPEISEN

Blätterteig-Jalousie (vegan)

gefüllt mit Rüebli, Knollensellerie und roten Linsen 
auf Schnitt-Mangold
und Seidentofu-Sesam-Crème

36

Rinds Stroganoff

an klassischer Paprika-Sauce mit Champignons & Peperoni
garniert mit Gurkenstreifen und Sauerrahm
buntem Gemüse und Eier-Tagliatelle

normale Portion 48
kleine Portion 43

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmortes Wildschwein-Ragoût mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli

50

Wild-Hacktätschli mit Birne

an Wildrahmsauce und gebratenen Pilzen
serviert mit Speck-Rosenkohl und Quark-Spätzli

normale Portion 42 (2 Stk.)
kleine Portion 35 (1 Stk.)

Flambierter Rehrücken aus der Region

ab 2 Personen / in einem Gang serviert
mit Wildrahmsauce, glasierten Früchten
gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Apfel,
Rotkraut & glasierten Marroni
Rosenkohl und Quarkspätzli

72/Pers.

dieses Gericht ist als vegetarische
„Herbst-Symphonie“ erhältlich 

37

Klassisches vom Hertenstein

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

an Hausdressing
mit gerösteten Kernen, hausgezogene Sprossen,
knusprigen Brotcroûtons und Gemüsestreifen



14

Klassische Capuns

die delikate Bündner Spezialität
im Mangoldmantel

als Vorspeise 24
als Hauptgang 39

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

als Vorspeise 22
als Hauptgang 37

HAUPTGÄNGE

Eglifilets nach Grenobler Art

mit Kapern, Zitronenfilets, Croûtons und Butter
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

46

Kalbs-Ragoût nach Grossmutter's Art

Gemütlich geschmort
mit würziger Rotweinsauce, gebratenem Speck,
Perlzwiebeln und Croûtons
serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

44

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

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

180 gr. / 54
120 gr. / 48

Deklaration

Frische und Qualität
gehen über alles

Beide Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Rindsentrecôte	aus der Region, Swiss premium Beef
Reh	aus der Region
Wildschwein	aus der Region
Rind	aus dem Berner Oberland, Schweiz
Speck	Schweiz
Sikahirsch	aus der Region, Küssaburg, Deutschland
Kalb	Schweiz
Rauchlachs	Schottland
Eglifilets	Estland
Frisch-Eier	aus Endingen AG / Freiland-Haltung

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.