

Abendmenu

2. Oktober 2021

Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit Mais-Falafel an Kräuter-Dip,
Wildschweinrohschinken mit Trauben & Frisée
und geräuchertes Forellenmousse auf
eingelegten Eierschwämmli ergänzt mit einem
Blattsalatbouquet im Knusperkörbli
an Hausdressing

19.50

* * *

Gebratene Lachsforelle aus Birmenstorf

auf Kichererbsen-Hummus
mit Randen-Würfel

als Zwischengang 14.50

als warme Vorspeise 18.50

* * *

Hertenstein-Klassiker

Rindsfilet im Kalbsteakmantel

mit Sauce Béarnaise und Marsalajus
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und buntem Mischgemüse

54.00

* * *

Dessert-Variation

mit hausgemachtem Kürbis-Kuchen,
Schokoladenmousse und
Erdbeersorbet

15.00

Vorspeisen

Herbst-Variation

mit Frisee & roter Chicoree
an Birnenvinaigrette
mit Jersey Blue (Blauschimmelkäse)
von Willy Schmid, Baumnüssen,
Trauben und frischen Feigen
17.50

Roher Randen-Meerrettichsalat

mit Zitronen-Frischkäsemousse
und Apfelkompott
14.50

Nüsslisalat an Hausdressing

Variante 1: mit gehacktem Freilandei
und Croûtons 15.50

Variante 2: mit gebratenem Speck
und Champignons 16.50

Bündner Capuns

die delikate Spezialität im Mangoldmantel
mit gebratenem Speck und Zwiebeln

als Vorspeise 19.50
als Hauptgang 36.00

Nüsslisalat an Hausdressing

Variante 1: mit gehacktem Freilandei
und Croûtons 15.50

Variante 2: mit gebratenem Speck
und Champignons 16.50

10.00

Deklaration Herkunft:

Rindsentrecôte – Schweiz Kalb- Schweiz
Speck – Schweiz Reh – Schweiz, aus der Region
Zander – Estland Wildschwein – CH, aus der Region
Sikahirsch – aus der Region
Riesenkrevetten – Vietnam
(Golden Shrimps: keine Antibiotika-Medikation, Futter)

Über enthaltene Allergene geben unsere
Service-Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft

Hauptspeisen

Zanderfilet im Rohschinkenmantel

auf Champagner-Sauerkraut
mit Salzkartoffeln
43.50

Wild-Hacktätschli aus

Aargauer Reh & Wildschwein
mit Wildrahmsauce & gebratenen
Pilzen, serviert mit Tagliatelle
und buntem Gemüse

Normale Portion 39.00
Kleine Portion 34.00

Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,
serviert Pommes Allumettes
und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00
Kleine Portion 46.00

Sikahirsch-Schnitzeli

mit Preiselbeersauce
Quarkspätzli, cremiger Wirsing,
Rotkraut, glasierte Marroni
und Preiselbeer-Apfel

48.50
als Vegi-Hauptgang ohne Fleisch 34.00

Veganes Gericht

Gebratene Linsen-Tofu-Tätschli
auf Süsskartoffel-Sesampüree
mit gebratenem Rosenkohl
31.50

Kalbs-Ragoût

mit Champignon-Rahmsauce
und goldener Rösti & Gemüse
38.50

Flambierter Rehrücken ab 2 Personen

mit Wildrahmsauce, Früchten
gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Apfel,
Rotkraut & glasierten Marroni
Rosenkohl und Quarkspätzli
68.00/Pers.

Saisonales

Hertensteinvariation
Schokoladen-Gugelhöpfl
Zimt-Crema Catalana
Zwetschgensorbet 15.50

Herbst-Duo
Apfelchüechli mit Vanillesauce
und einer Kugel Haselnussglace 14.00

Vermicelle
Meringue & Rahm 10.50
optional
mit einer Kugel Vanilleglace + 4.50

Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition
aus den besten Naturprodukten hergestellt.
Frei von künstlichen Aromen und
Konservierungsstoffen.

GLACÉ:
Bourbon-Vanille
Valrhona-Schokolade
Café
Sauerrahm

SORBET:
Zitrone
Birne
Zwetschge
pro Kugel 4.50
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
Schokoladensauce
und Rahm 14.00

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur
und Rahm 13.50

Sorbet Willi
Zwei Kugeln Birnensorbet
mit einem guten
Schuss Williams 14.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Vodka 14.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 12.00

Käse

Käse-Trio
Auserlesene Schweizer Käse
begleitet von hausgemachten Beilagen
15.50