

Abendmenu

17. September 2021

Vorspeisenteller „Hertenstein“

geräucherte Entenbrust mit
Eierschwämmli & Preiselbeeren,
gebackener Tomme mit Aprikosen-Chutney
und Krevette im Kartoffelmantel
mit Mango-Mayonnaise ergänzt mit einem
Blattsalatbouquet im Knusperkörbli
an Hausdressing

19.50

* * *

Regionaler frischer Trüffel

auf Petersilien-Tagliatelle

als Zwischengang 17.50

als warme Vorspeise 21.50

* * *

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Kalbshacktäschli an Eierschwämmli sauce

serviert mit Kartoffelkroketten
und buntem Mischgemüse

51.-

* * *

Dessert-Variation

mit Zwetschkuchen,
Heidelbeer-Panna Cotta
und einer Kugel Birnensorbet

14.50

Vorspeisen

Saisonsalat

Knackiger Kopfsalat
mit Kräuter-Vinaigrette,
kleine Maisfalafel und
Granatapfel

15.50

Mini-Tomme im Haselnuss-Mantel

mit marinierten Eierschwämmli,
jungem Blattsalat, Brombeeren
und luftgetrocknetem Bresaola

19.50

Rindstatar italienische Art

verfeinert mit Grappa, Basilikum,
roten Zwiebeln & getrockneten Tomaten
serviert mit Butter & getoastetem
Oliven-Ciabatta

als Vorspeise 23.50
als Hauptgang 38.00

Tomaten-Lavendel-Risotto

mit gebratenen Riesenkrevetten
und Bohnen

als Vorspeise 21.00
als Hauptgang 39.50

Eisgekühlte Gazpacho

mit Gurken- und Peperoniwürfeli
serviert mit Basilikum-Croûtons

11.00

Deklaration Herkunft:

Rind – Schweiz	Poulet- Frankreich
Bresaola Rind – Italien	Zander – Estland
Riesenkrevetten – Vietnam	Saibling – Birmenstorf CH

(keine Antibiotika-Medikation, Futter)

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

Hauptspeisen

Birmenstorfer Saiblingsfilet

mit Yuzu-Pankobrösel
auf Avocado-Bohnencreme,
frischem Koriander und
neuen Bratkartoffeln

Normale Portion 43.50
Kleine Portion 38.50

Gebratenes Zanderfilet

mit glasierten Früchten,
gerösteten Mandeln
und Basmatireis

Normale Portion 42.00
Kleine Portion 37.00

Swiss Prime Rinds-Entrecôte

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

Normale Portion 51.00
Kleine Portion 46.00

Sommergemüse

Auberginen und Zucchini
aus dem Ofen
auf Tomaten-Bulgur
mit erfrischendem Minz-Joghurt

31.00

Rinds-Stroganoff vom Berner Oberländer Poserfilet

klassisch mit pikanter Paprikasauce,
Essiggurkenstreifen und Sauerrahm
serviert mit Tagliatelle
und buntem Gemüse

46.00

Zitronen-Maispoulet

mit grünen Oliven, Safran,
auf offenem Ravioli
mit cremigem Spinat und
gerösteten Pinienkernen

37.50

Saisonales

Hertensteinvariation

Schokoladen-Gugelhöpfl
Tonkabohnen-Crema Catalana
Himbeersorbet 15.50

Sommer-Trio

Aprikosen-Vanille-Küchlein,
Weinbergpfirsich-Sorbet
und eine erfrischende
Limetten-Quark-Crème 15.00

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
Passionsfrucht
Himbeere

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 Exotik

Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet
mit Malibu (Kokosnuss-Rum) 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