

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50



## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50



## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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



# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50



## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50



## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

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



# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissem Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50



## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

# Abendmenu Surprise

vom 19. Dezember 2020

## Vorspeisenteller „Hertenstein“

mit hausgeräucherter Forelle auf Apfelkompott,  
Vitello Tonnato und einem  
mediterranem Crostini ergänzt mit  
einem Blattsalatbouquet im Knusperkörbli  
an Hausdressing

19.50



## Tomaten-Risotto

mit gebratenen Eglifilets  
und Petersilien-Öl

14.50



## Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce

serviert mit buntem Gemüse  
und Safran-Kartoffelkroketten

53.50



## Dessertvariation

mit Tonkabohnen Crema Catalana,  
Blaubeer-Muffin mit weisser Schokolade  
und Zwetschgensorbet

15.50

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit Kräuter-Croûtons

wahlweise

mit gehacktem Freiland-Ei

15.50

oder mit gebratenen

Champignons und Speck

16.50

### Apfel-Lachs-Tataki

Lachsfilet mariniert mit Topaz-Apfel

knackiger Eisbergsalat

mit Weissm Balsamico-

Meerrettichdressing

16.50

### Capuns

Delikate Bündner Spezialität

im Mangoldmantel

als Vorspeise 19.50

Hauptgang 35.00

### Pastinaken-Crème-Suppe

mit kleinem

Waldpilz-Kräuter-Crostini

13.50

## Hauptgänge

### Gebratenes Zanderfilet

#### mit Randen-Kräuterkruste

auf Mangold-Waldstauden-Roggen-Risotto  
vom Bio-Hof Böhler in Mellikon

Normale Portion 44.00

Kleine Portion 39.00

### Swiss Prime Rinds-Entrecôte

mit Café de Paris überbacken,

serviert Pommes Allumettes

und buntem Gemüse

Normale Portion 51.00

Kleine Portion 46.00

### Wild-Hacktätschli

aus Aargauer Reh und Wildschwein

mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Normale Portion 39.00

Kleine Portion 34.00

### Stroganoff vom Piemonteser Rind

#### aus dem Berner Oberland

an klassischer pikanter Paprika-Sauce

serviert mit Kräuter-Spätzli und Gemüse

46.50

### Gebratenes Sikahirsch-Bäggli

aus heimischer Jagd

mit Morchelsauce

Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl

48.00

### Kastanien-Ricotta-Ravioli

auf cremigem Wirsing

mit Apfel-Kürbis-Ragoût & Preiselbeeren

als Vorspeise 16.00

Hauptgang 32.50

## Saisonales

### Winter-Variation

Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

### Glühwein-Zwetschgen

mit Zimtglace 10.50

### Vermicelle

mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

### Apfel-Chüechli

mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## 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  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

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 Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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