



Hertenstein

GENUSS MIT WEITSICHT

Herzlich willkommen zu Genuss mit Weitsicht

Wie schön, dass Sie unser Restaurant für Ihre Hochzeit in Betracht ziehen!
In dieser Dokumentation finden Sie Apéro- und Menuvorschläge, sowie unsere
Planungshilfe mit allerlei Informationen rund um die gesamte Organisation Ihres Anlasses.

Wir im Hertenstein beraten Sie persönlich und helfen sehr gerne mit,
Ihren schönsten Tag im Leben unvergesslich zu machen!



Genussfreudig, unverfälscht und offen: So sind wir Ettisbergers.
So prägen wir unser Team, unsere Küche, unsere Schätze im Weinkeller.

Wir haben keinen Job, wir haben eine Leidenschaft:
Gäste verwöhnen, individuell beraten, top professionell bewirten.
Mit dem täglichen kleinen Augenzwinkern.

Ihre Gastgeber

D. & M. Ettisberger

Daniela & Martin Ettisberger
und das Hertenstein-Team



Was bieten wir?

Frische Kulinarik

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen saisongerechte Menus, jederzeit mit viel Liebe zubereitet.

Ab 20 Personen empfehlen wir grundsätzlich, ein einheitliches Menu auszuwählen. Für Vegetarier, Kinder & Allergiker bieten wir selbstverständlich jeweils ein alternatives Menu an. Natürlich sind Änderungen bezüglich der Menugestaltung nach Ihren Vorstellungen immer möglich.

Für Gruppen zwischen 10 und 20 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine reduzierte Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort wählen können.

Grossartiger Weinkeller mit Top-Beratung

Sie finden bei uns eine professionelle Wein-Beratung und unsere Weinkarte mit 300 verschiedenen feinsten Tropfen lässt garantiert keine Wünsche offen...

Einzigartige Lage

Bei uns sind Sie weg vom Trubel und doch ganz nah. Inmitten herrlicher Natur geniessen Sie unsere wunderbare Panorama-Aussicht welche einzigartig ist.

Festliche Dekoration

Unsere Standard-Dekoration besteht aus Kerzen und frischen Blumen (ausser im Sommer auf der Terrasse). Diese ist Teil unserer wunderschönen Location und steht Ihnen natürlich kostenlos zur Verfügung.

Daneben bieten wir in Zusammenarbeit mit unserer Floristin einige Dekorationen zur Auswahl an, welche Ihrem Budget und Geschmack angepasst werden können. Ausserdem steht es Ihnen frei bei der Floristin Ihres Vertrauens das Passende zu bestellen und dies zu uns liefern zu lassen.

Flexible Raumaufteilung / Bestuhlung

Wir können unseren Restaurant-Saal mit einer mobilen Trennwand unterteilen. So können wir Ihnen und Ihren Gästen Privatsphäre anbieten. Gesamtkapazität unseres Lokals sind max. 100 Personen innen und 90 Personen auf der Sommerterrasse.

Stuhl-Überzüge

Als ein besonderes i-Tüpfelchen bieten wir Ihnen weisse Stuhlhussen an. Dadurch wirkt der gesamte Raum noch eleganter und festlicher.

Torten für besondere Anlässe

Zum Festtag gehört manchmal einfach eine spezielle Torte, welche nicht nur schön aussieht, sondern auch gut schmeckt. Gerne bestellen wir Ihnen diese nach Ihrem Gusto und beraten Sie bei der Auswahl. Wenn es etwas ganz besonderes sein soll, geben wir Ihnen gerne professionelle Kontakte weiter. Für einen kleinen Beitrag präsentieren, schneiden und servieren wir auch Ihre von auswärts angelieferte Torte.

Empfehlungsliste

Aus unserer jahrelangen Erfahrung haben wir auch eine Empfehlungsliste mit vielfach erprobten Kontakten für Musik und Unterhaltung zusammengestellt, welche wir Ihnen bei einer definitiven Buchung sehr gerne weitergeben.

Übernachtungsmöglichkeiten

Sie und Ihre Gäste profitieren von Spezialpreisen im Hotel Blume und im Hotel Du Parc in Baden. Erwähnen Sie einfach bei der Buchung, dass Sie Gäste im Hertenstein sind. Erreichbar sind beide Hotels mit dem Taxi optimal, da Taxis über die Schiefe Brücke passieren dürfen, welche für den Privatverkehr gesperrt ist.

Parkplätze

Unsere 42 Parkplätze direkt vor dem Haus stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Öffnungszeiten / Verlängerung

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Samstag von 11.30 – 14.00 und von 18 – 23 bzw. 24 Uhr (Freitag & Samstag) für Sie geöffnet. Es ist zudem möglich, auf Wunsch die Öffnungszeit bis um 2 Uhr morgens zu verlängern. Ebenso kann z.B. ein Apero bereits am späten Nachmittag starten für Gesellschaften.



Apéro nach Lust und Laune!

Apéritif-Getränke-Ideen:

CHF

Champagner Beaumont de Crayère Grand Reserve	75 cl	84.—
Prosecco Nani Rizzi (mit oder ohne saisonalem Früchtesirup)	75 cl	59.—
Rosé spumante Motivo	75 cl	58.—
Bacchus Schaumwein brut Fam. Hartmann, Remigen	75 cl	69.—
Porto Tonic (weisser Portwein, Tonic, Minze und Zitrone)	100 cl	65.—

Alkoholfrei:

Hausdrink ohne Alkohol (Limes, frische Limette, Minze, Tonic)	Liter	40.—
Regionaler Apfelsaft	Liter	18.—
Alkoholfreier Mauler Sekt (mit oder ohne Dulliker Beerensirup)	75cl	49.—
Granatapfel-Limetten-Minze-Sprudel	Liter	35.—
San Bitter mit Orangensaft	Liter	25.—
Ginger Ale mit Orangenscheiben & Rosmarin	Liter	26.—
Erfrischender Rock Shandy (Citro, Mineral, Zitrone, Angostura)	Liter	25.—

Ideale Weissweine zum Aperó:

Edition Hertenstein weiss

75cl 57.—

Weingut Hartmann, Remigen

Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, Pinot Noir und Gewürztraminer

Dieser spritzige, fruchtige und elegante Wein wurde von Bruno Hartmann speziell für uns gekeltert.

Mit Freude empfehlen wir Ihnen diesen Wein, welchen Sie nur bei uns geniessen können.

Dézaley Les Mousquetaires Grand Cru

75cl 55.—

Henri Contesse, Lavaux

Chasselas

Wer kennt ihn nicht? Diesen soliden und komplexen Waadtländer, mit schönen Noten von Mandeln und Honig. Ein gediegener und charmanter Begleiter zum Apéro.

Verdejo Dominio de la Abadesa

75cl 52.—

Rueda, Valladolid, Spanien

Verdejo

Einfach und unkompliziert, aber mit unglaublichem Trink-Spass. Die fruchtige und einladende Nase verspricht Genuss pur. Dem folgt eine frische und belebende Mineralität, einfach nur schön....

Apero Snacks:

	CHF
• Salzstängeli und Pommes Chips	pro Pers. 2.50
• Rosmarin-Bruschette mit frischem Sesam-Hummus-Dip	pro Pers. 4.50
• Maistortillas mit Avocado-Guacamole	pro Pers. 5.00
• Blätterteiggebäck gefüllt: Tomate, Curry und Spinat	
3 Stk. pro Person	pro Pers. 3.50
5 Stk. pro Person	pro Pers. 5.30
• Bunte knackige Gemüse-Sticks mit Kräuter-Quark	pro Pers. 3.50
• gesalzenes Popcorn	pro Pers. 2.00

Snacks mit Mindest-Bestellmenge von 10 St. pro Sorte:

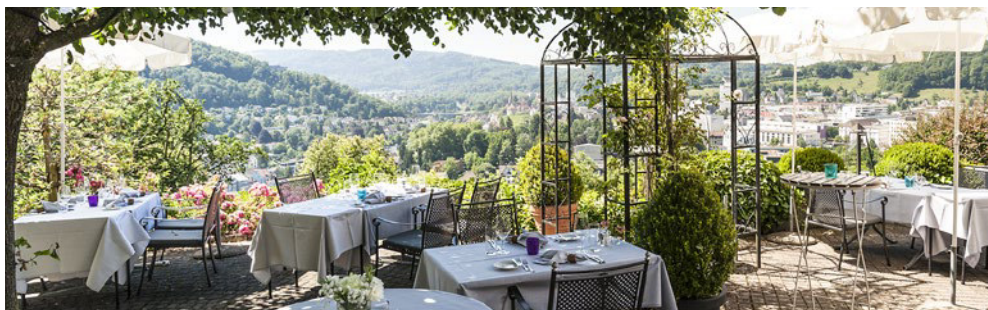
Belegte Apero-Brötli (Hausbrot):

❖ mit Buurehamme und Tartarsauce	Stk. 5.50
❖ mit gehacktem Freiland-Ei, Mayonnaise und Schnittlauch	Stk. 4.50
❖ mit würzigem Rindstatar und Kapern	Stk. 6.—
❖ mit Rauchlachs und Meerrettich-Philadelphia	Stk. 6.—
❖ mit Thon und Oliven	Stk. 5.50

Tomaten-Bruschetta mit geröstetem Weissbrot	Stk. 4.50
Apero-Süpli kalt oder warm serviert in der Espressotasse	Stk. 3.—
Gazpacho, Gurkenkaltchale, Rüeblisüpli etc...	
Melonen-Spiessli mit Rohschinken (Saisonal)	Fr. 5.50

Ofenfrische Schinkengipfeli	Stk. 3.20
Satay-Spiessli – Poulet mit Erdnuss-Sauce	Stk. 4.—
Krevetten im Kokosnussmantel mit Sweet Chili Sauce	Stk. 4.50
Gemüse-Frühlingsröllchen mit süss-saurer Sauce	Stk. 3.50

Ofenfrische Quiche Lorraine oder Blattspinatkuchen (wird in 8 Stücke portioniert) einzeln bestellbar	Stk. 22.40
---	------------



Hochzeits-Menu

**So könnte Ihr festliches Hochzeitsmenu aussehen,
frei nach Ihrem Gusto und Budget zusammenstellbar**

Vorspeisen-Teller „Hertenstein“

Drei feine Köstlichkeiten nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt
ergänzt mit einem Blattsalatstrauss mit einem Dressing Ihrer Wahl

von CHF 19.50 bis 23.50

Kokos-Zitronengras-Suppe

mit Poulet-Spiessli

CHF 14.50

Herz-Ravioli

mit feiner Ricotta-Füllung
geschwenkt in Salbeibutter
mit halbtrockenen Cherrytomaten

CHF 14.50

Zanderfilet

mit einer würzigen Zitronen-Kräuterkruste überbacken
auf Rahm-Blattspinat

CHF 19.50

Rindsfilet am Stück gebraten

an delikater Barolosauce oder Sauce Béarnaise
Williams-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 57.00

oder

Dessertvariation

Drei süsse Köstlichkeiten
gebacken, fruchtig, gefroren oder luftig
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

CHF 15.50

Traumhaftes Dessertbuffet «Hertenstein»

(ab 45 Personen)

mit verschiedenen klassischen
und saisonalen Schlemmereien,
auf Wunsch mit Käseauswahl kombiniert

CHF 34.- pro Person

Hochzeitstorte

von uns bestellt oder zu uns geliefert

Preis nach Aufwand

Italienisches Hochzeits-Menu

Antipasti-Teller

Melone mit Rohschinken (saisonal), Coppa,
mariniertes Grillgemüse, Oliven und Parmesanmökli

von CHF 17.50

Pasta

Herzravioli mit Ricottafüllung
geschwenkt in Basilikumpesto
oder mit rassisger Tomatensauce

CHF 14.50

kleiner bunter Blattsalat

mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen
und einem Grissini

CHF 9.50

Zitronen- oder Passionsfruchtsorbet

CHF 7.00

Kalbschulter-Braten

an delikater Barolosauce
Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 42.50

Dessertvariation

mit Tiramisu,
Panna Cotta an Himbeersauce,
Schokoladenkuchen & frischen Früchten

CHF 16.50

Hochzeitstorte

von uns bestellt oder zu uns geliefert

Preis nach Aufwand

Hertenstein Klassiker

ein Festmenu, wie es aussehen könnte...

Bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing
mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons
und knackigen Gemüsestreifen

CHF 12.50

Aargauer Rüeбли-Crèmesuppe

mit Vanilleschaum

CHF 11.—

Rindsfilet im Kalbsteakmantel

mit Sauce Béarnaise und würziger Rotwein-Kräutersauce
Pommes Williams und einem bunten Saisongemüse

CHF 58.—

Dessertvariation

mit Schokoladengugelhöppli, Crema Catalana,
einem saisonalen Sorbet oder Glacé
und frischen Früchten

CHF 15.50

Menu komplett: CHF 97.—



Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Vorspeisen

CHF

Vorspeisenteller „Hertenstein“

19.50 – 24.50

3 verschiedene Köstlichkeiten z.B. Rauchlachstatar auf Gurke, Aargauer Rüeblimousse im Shotglas und Rohschinken auf Linsensalat ergänzt mit einem Blattsalat im Knusperkörbli an Hausdressing

Bunter Blattsalat

mit knackigen Gemüsestreifen, Brotcroûtons und gerösteten Kernen an Hausdressing

12.50

Nüsslisalat (saisonal)

an Hausdressing, mit gebratenem Speck und /oder gehacktem Freiland-Ei und knusprigen Brotcroûtons

15.50/16.50

Saisonaler Salat

Verschiedene bunte Blattsalate mit saisonaler Ergänzung

Frühling: Spargeln, frische Sprossen / Rauchlachsstreifen und Kräuter-Croûtons

Sommer: Melonenwürfeli und Rohschinken / Tomaten & Mozzarella

Herbst: geröstete Baumnüsse, Trauben und Wildschweinrohschinken

Winter: Orangenwürfeli und geräucherte Entenbruststreifen

15 – 18

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Zwischengänge

CHF

Suppen

Aargauer Rüeblisuppe mit Vanilleschaum	11.00
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Pouletspiessli	14.50
Kürbis-Suppe mit Rahm, Kürbiskernöl und Grissini	11.50
Spargel-Crèmesuppe mit Rahm und Kräutern mit Schinken-Prussiens	13.50
Pastinaken-Suppe mit Rahm und Schnittlauch	10.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rohschinken-Chip	12.50
Broccoli-Crèmesuppe mit Rahm und gerösteten Mandeln	11.00
Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumschaum	10.50
Gazpacho (gekühlte Spanische Nationalsuppe) mit knusprigen Croûtons	10.50

Pasta/ Fisch als Zwischengang

Ricotta- Herzravioli an Salbeibutter & halbgetrockneten Cherrytomaten	14.50
Rote Herzravioli mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen	14.50
Grüne Spargeln mit frischer Sauce Hollandaise (saisonal)	18.50
Tomaten-Risotto mit Mini-Büffelmozzarella und Basilikum-Öl	15.50
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Zitronenkruste auf cremigem Blattspinat	19.50
Schottischer Orkneylachs auf Lauch-Zitronen-Mascarponerisotto	20.50
Mais-Falafel auf Mango-Avocado-Tartar und Zitronen-Sauerrahm	16.50

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Hauptgänge

	CHF
Maispoularden-Saltimbocca an Marsalajus auf Safran-Risotto, mit Ofen-Zucchetti	39.—
Pouletbrust gefüllt mit Blattspinat & Ricotta Tagliatelle und Tomatensauce	36.—
Gemütlich geschmortes Rindsragoût mit würziger Rotweinsauce und Orangen-Cremolata, Kartoffelstock und Mischgemüse	38.—
Kalbsschulter-Braten mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Wirsinggemüse	42.50
Kalbs-Nuss am Stück gebraten mit Limetten-Sauce begleitet von Taglierini und mediterranem Gemüse	47.50
Berneroberländer Rinds-Poserfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Saisongemüse	45.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Calvados-Apfelsauce Bohnen und Quarkspätzli	46.50
Rindsfilet mit Rosmarin-Jus und Kalbshacktätschli mit Waldpilzrahmsauce, Spätzli und glasierte Rüepli	51.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Pommes Allumettes und Mandelbroccoli	51.—
„Les deux filets“ Rindsfiletmédaille an Sauce Béarnaise und Schweinsfilet an Pommerysenfsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	55.—
Rindsfilet am Stück gebraten mit würziger Portweinsauce oder luftiger Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	57.—
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchel-Rahmsauce, frische Tagliatelle und Saisongemüse	62.—

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Desserts

Saisonale Dessertvariation

3 kleine Desserts auf einem Teller, je einmal cremig, gebacken, gefroren 15.50

Frühlingsidee: Rhabarberkuchen, Erdbeersorbet und Schokoladenmousse

Sommeridee: Aprikosenkuchen, Sauerrahmglace und marinierte Beeren

Herbstidee: Apfelkuchen, Haselnussglace und Zwetschgensorbet

Winteridee: Schokoladenbrownie, Blutorangensorbet und
Tonkabohnen-Crema Catalana

Weitere Ideen:

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtebouquet 14.—

Warme Apfelküchlein mit feiner Vanille-Tonkabohnensauce und Rahm 13.50

Limoncello-Panna Cotta mit Aprikosenkompott(saisonal) 13.00

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace (saisonal) 14.50

Ananas-Minzsalat mit Mango oder Passionsfruchtsorbet 13.50

Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace 13.50

Preisliste erweitertes Angebot

	CHF
Verlängerung bis 1 Uhr	250.--
Verlängerung bis 2 Uhr	500.--
Beitrag an Service, Präsentation & Schneiden von mitgebrachten Torten	pro Person 6.--
Nachservice des Hauptgangs von allen Komponenten	pro Person 5.--
festliche Menükarte	offeriert
Benützung Infrastruktur	
Beamer	50.--
Leinwand	30.--
Piano (gestimmt)	100.--
Flipchart	35.--
Weisse Stuhlhusse	pro Stuhl 10.--

Reglung Mindest-Umsätze bei abgetrennten Räumlichkeiten

Unser Restaurantsaal ist auf Ihren Wunsch flexibel in verschiedene Raumgrößen unterteilbar und bietet insgesamt Platz für max. 100 Personen.

Grundsätzlich erheben wir keine Raummiete, ausser es wird explizit mehr Platz/Raum gewünscht z.B. für Tanzfläche/Musik als von uns vorgesehen. In diesen Fällen gilt:

Pro Viertel des Restaurants wird ein Mindestumsatz von Fr. 3000.00 vereinbart. Bei Nichterreichen wird die Differenz als Raummiete verrechnet. Der Mindestumsatz muss mit unseren Leistungen (Essen und Getränke) erreicht werden, Fremd-Dienstleistungen wie Torten, Blumen etc. gehören nicht dazu. Wird die gemeldete Personenzahl kurzfristig markant kleiner, behalten wir uns das Recht vor, den Mindestumsatz geltend zu machen.

Preisanpassungen je nach Markt-Preisen bleiben vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.

Unsere AGBs finden Sie auf unserer Webseite:
www.hertenstein.ch/angebot/kleingedrucktes



An bester Lage



Schön gelegen am sonnenverwöhnten Lägerhang ist das Restaurant Hertenstein von überall in der Deutschschweiz aus in maximal 80 Minuten sehr gut erreichbar.

Für die Navigation per Google Maps scannen Sie bitte folgenden QR-Code:

