

Il Ristorante

HERTENSTEIN

IL RISTORANTE HERTENSTEIN

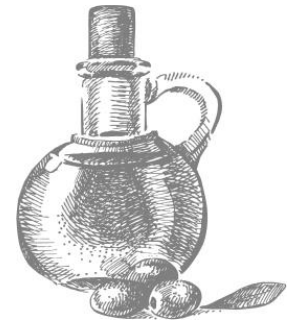


Es ist uns eine Freude Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee, und die umliegenden Berggipfel inspirieren. Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.





Buoni Prodotti

Das Gute liegt in der Einfachheit.

Geniessen sie beste Qualität aufs wesentliche reduziert.

PROSCIUTTO E SALAMI CON PARMIGGIANO

22

Italienischer gereifter Rohschinken, feinste «Salame Spianata Romana» aus dem Herzen Italiens, der Emilia Romagna und 24 Monate alter Parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

38

*Ein riesiger 250g Büffelmozzarella von der "Casa Madaio" aus Kampanien, auf einem Beet aus grüner Padron Paprika verfeinert mit Basilikum und einer Salsa aus Spitzpaprika
Gross genug, um sie mit seinen Liebsten zu teilen*

BRESAOLA "RESAOLA PUNTA D`ANCA STELLA"

26

zarter luftgetrockneter Schinken aus der Rinderkeule, Grissini und ein cremiger Dip aus Ricotta und Zitrone

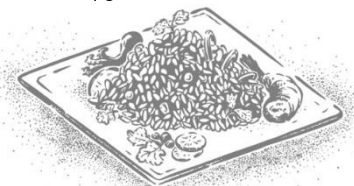
VERDURE ALLE GRIGLIA

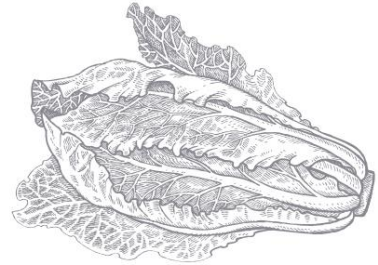
18

Grillierte Peperoni, Artischocken, Zucchetti und Auberginen, mariniert mit Extra Vergine Olivenöl und Kräutern aus Hertenstein

Wählen sie als optimale Ergänzung unser frisch grilliertes
Oregano- Knoblauch- Pizzabrot

10





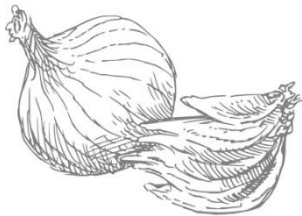
ANTIPASTI

INSALATA DELL'ORTO E VINAIGRETTE DI PINOLI  18
Knackiger Gartensalat mit Kräutern, Pinienkernvinaigrette und gerösteten Kernen

INSALTA DI POMODORI DA QUATRO COLORI  22
Vierfarbiger Tomatensalat verfeinert mit Passionsfrucht
und gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

PANZANELLA CON PULPO 26
*Gebratener Pulpo auf italienischem Brotsalat mariniert mit unserer frischen
Zitronenvinaigrette, Tomaten, Rucola, Taggiasca Oliven und Kräuter aus dem hauseigenen
Garten runden das ganze ab*

CARPACCIO DI MANZO 26
*Hauchdünne Scheiben vom Schweizer Rind, verfeinert mit Cipriani Sauce, gebackenen
Kapernäpfeln, Parmigiano Reggiano und gepickelter Netzmelone*



FELICITA LIQUIDA

ZUPPA DI POMODORO "SAN MARZANO" SPIRITOSO

Geeiste Tomatensuppe mit Gin und einer
gebratenen Patagonischen Wildfang Crevette

Ohne Crevetten



20

16

PRIMI

TAGLIATELLE NAPOLI

*Hausgemachte Hartweizenpasta in unserer feinen Hertenstein Tomatensauce
mit Basilikum, Kirschtomaten und sautierten Würfeln vom Hummerschwanz*

48

Ohne Hummer



28

RAVIOLI DEL PLIN

Mit Kalb- und Rindfleisch gefüllte Ravioli, gezupfte Kalbshaxe und Chipolotti

38

Diese Aussergewöhnliche Pasta wird traditionell zu Festlichkeiten und besonderen Anlässen
gereicht wird.

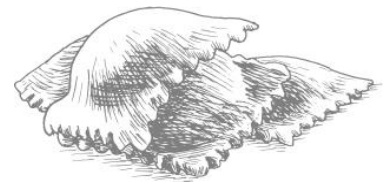
RISOTTO MILANESE



32

*Cremiger Carnaroli Risotto aus dem Piemont, verfeinert mit dem edelsten Safran aus
dem Iran und italienischem geriebenem Hartkäse*

Carnaroli wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt und gilt als die beste
italienische Reissorte





SECONDI

PICCATA MILANESE DI POLLO CON TAGLIATELLE E SALSA AL POMODORO 36

Piccata Milanese vom Schweizer Poulet mit hausgemachten Tagliatelle, Tomatensugo, Kapern und Majoran

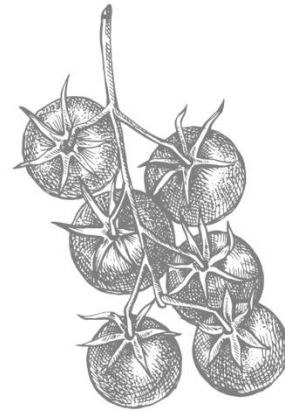
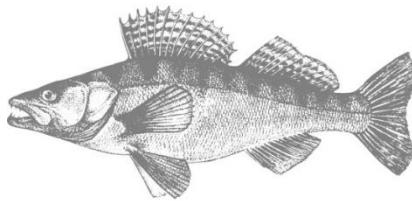
LUCIOPERCA 40

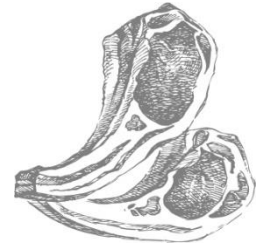
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchettispaghetti, Thymiansauce, getrockneten Kirschtomaten und schwarzem Olivenöl

SPALLA DI MANZO 44

Saftig geschmortes Schulterragout und gebackene Praline mit Borretane Zwiebeln, Aceto Balsamico di Modena und Cremiger Bramata Polenta

Unsere Polenta wird aus der Maissorte Ottofile hergestellt. Ihr unverwechselbarer kräftiger Geschmack wird auf der ganzen Welt geschätzt.





ALLA PIODA

FILETTO DI MANZO

Schweizer Rindsfilet von Luma veredelt

150/200 g

46/61

ENTRECÔTE

Schweizer Rindsentrecote mit schönem Fettrand

250g

55

VITELLO

Schweizer Kalbshohrücken von Luma veredelt

200g

56

Möchten sie Ihre Grillade mit zwei Patagonischen Wildfangcrevetten ergänzen? 10

SERVITO CON VERDURE, BURRO MEDITERRANEO E PATATE FRITTE ALLE ERBE

Serviert auf dem heissen Stein mit Feigensenfmayonnaise und Kräuterpommes

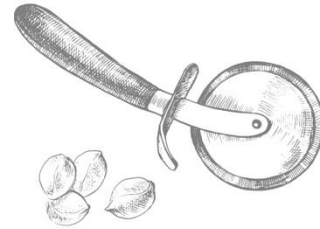
Wählen sie aus unseren Saucen

- *Mediterrane Kräuterbutter*
- *Chimichurri*
- *Cafe de Paris*

Wählen sie Ihr Gemüse

- *Grillgemüse mit Fenchelsaat mariniert*
- *Lauwarmes Artischockengemüse mit geröstetem Knoblauch und Rosmarin*
- *Beilagensalat*

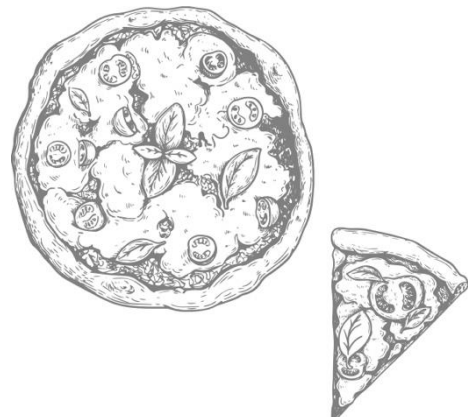




PIZZE

PIZZA MARGHERITA 	18
<i>Mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum</i>	
PIZZA SALAMI	22
<i>Mit Tomatensugo, Toskanischer Salami, Mozzarella und Oregano</i>	
PIZZA VERDURE 	22
<i>Mit Tomatensugo, grilliertem Gemüse, Pesto und Rucola</i>	
PIZZA HERTENSTEIN	24
<i>Mit Tomatensugo, Mascarpone, Rohschinken, Rucola und Mozzarella</i>	
Gerne können sie Ihre Pizza mit folgenden Produkten individualisieren	
- Patagonische Riesencrevetten	pro Stück 5
- Sautierte Steinpilze 	9
- Hummerwürfel	24
- Trüffeltapenade 	9
- Nduja „eine würzig- scharfe Streichwurst aus Kalabrien“	9

Pizza der Woche



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



DOLCI

AFFOGATO AL CAFFÉ

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

9

TIRAMISU KLASSISCH

Zarte Mascarponecreme, kräftiger Espresso und ein Hauch von Amaretto

12

ANDYS CHEESCAKE

*Im Glas pochierte Cheesecakecreme
mit salzigen Milchstreuseln, eingelegten Erdbeeren und Buttermilchschaum*

14

COUP HERTENSTEIN

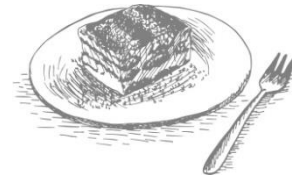
*Hausgemachte Joghurt- und Vanilleglace mit saisonalen Beeren,
Naturjoghurt aus Weggis, Schlagrahm und Merengue*

18

COUP NOCCIOLA

*Hausgemachte Haselnuss- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant,
Karamellsauce und Schlagrahm*

18



GELATO

Pro Kugel

Mit Schlagrahm

5

1

VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CARAMELLO, YOGURT,

AL FRAGOLA, SORBETTO AL LIMONE, SORBETO AL ALBICOCCA SORBETO AL CILIEGIA

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Joghurt

Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Sauerkirschsorbet

Il Ristorante

HERTENSTEIN

BAMBINI



PIZZA RIDERE 

Kinderpizza mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum

14

PASTA E BASTA 

Kurze oder lange Pasta nach Wunsch

Mit Tomatensauce

Mit Bolognaise

14

+2

+4

PICATTA MILANESE

22

Piccata vom Schweizer Poulet mit Cherry-Tomatensugo, Pommes Frites oder Pasta

KINDER COUP HERTENSTEIN

Hausgemachte Joghurtglace mit saisonalen Beeren,
Naturjoghurt aus Weggis, Schlagrahm und Merengue

9

KINDER COUP NOCCIOLA

*Hausgemachte Vanilleglaceglace mit Haselnusskrokant,
Karamellsauce und Schlagrahm*

9



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Il Ristorante

HERTENSTEIN

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION

Poulet	Schweiz
Kalb/Rind	Schweiz / Südamerika
Schwein	Schweiz
Lamm	Schottland
Fisch	Italien/Schweiz
Pulpo	Italien
Riesengarnele	Vietnam

Vegetarisch



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.