



Eichberg



Aussichtreich feiern in bester Gesellschaft

Kulinarische Vorschläge für Gruppen von 10 bis 250 Personen



Räume zum Geniessen



Lindenberg 1



Lindenberg 2

Lindenberg 1, 60m², max. 48 Pers.
Lindenberg 2, 60m², max. 48 Pers.
Die Säle lassen sich kombinieren



Homberg 1



Homberg 2

Homberg 1, 86m², max. 64 Pers.
Homberg 2, 88m², max. 64 Pers.
Die Säle lassen sich kombinieren



Sonnensaal



Residenz

Sonnensaal, 40m², max. 20 Pers.
Residenz 1&2, 90m², max. 80 Pers.



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem erfahrenen Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Räumlichkeiten	Grösse m ²	Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
		Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	---	---	300
Sonnensaal	40	30	16	20	16	12	12	30
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	---	---
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Bitte beachten Sie, dass Hunde keinen Zutritt zu unserem Haus haben.

Unsere Gäste parken kostenlos auf den Aussenparkplätzen und im Parkhaus. Bitte bilden Sie Fahrgemeinschaften, damit die Parkplätze für alle Gäste reichen.

Gültig ab 01.01.2025, ersetzt alle früheren Versionen. Alle Preise in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com

Apéro-Pauschalen

Kleiner Starter, mittlerer Snack oder grosszügiger Apéro Riche. Sie wählen eines der Grundpackages und stellen den Inhalt nach Ihrem Gusto zusammen – fertig ist Ihr Apéro oder Stehdinner. Die Gäste können kommen!

Snacks

Pauschal-Varianten	S ab 10 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	M ab 20 Pers. Snack für zwischen durch	L ab 20 Pers. genussvoller Apéro Riche
Raum nach Gruppengrösse	✓	✓	✓
Stehtische	✓	✓	✓
Snacks pro Person aus nachfolgender Auswahl	3 Häppchen pro Person (kalt)	5 Häppchen pro Person (4 kalt, 1 warm)	9 Häppchen pro Person (6 kalt, 2 warm 1 süss)
Snacks pauschal	CHF 15	CHF 26	CHF 47

Getränke

Pauschalzeit	bis 45 min	bis 90 min	bis 120 min
Getränke pauschal (Mineral, Weisswein bis CHF 58/Fl., Bier, Most)	CHF 16	CHF 22	CHF 29
Snacks und Getränke pauschal	CHF 31	CHF 48	CHF 76

Die Preise gelten pro Person während der angegebenen Pauschalzeit. Nach deren Ablauf verrechnen wir die weiteren Konsumationen nach effektivem Verbrauch.

Die warmen Snacks *Zander-Knusperli*, *Massaman-Thai*, *Risotto*, *Pasta*, *Rindsragout* und *Meatballs* gelten innerhalb der Pauschalen als zwei Häppchen.

Getränke können selbstverständlich auch komplett nach Verbrauch bestellt werden.

Berechnungshilfe für Ihren Apéro (Empfehlung)

Apérodauer (Richtzeit)	Kalt	Warm	Süss	CHF
Kleiner Apéro bis 45 min	3-4 Stk.	optional		15-20
Mittlerer Apéro bis 90 min	3-4 Stk.	2 Stk.	1 Stk.	32-37
Apéro Riche bis 120 min	5-6 Stk.	2-3 Stk.	2 Stk.	42-57
Stehlunch Mittag bis 90 min	4-5 Stk.	4-5 Stk.	2-3 Stk.	53-68
Stehdinner Abend bis 150min	5-6 Stk.	4-5 Stk.	3-4 Stk.	63-78

Preisangaben pro Person, Getränke zusätzlich nach Verbrauch oder pauschal.

Gültig ab 01.01.2025, ersetzt alle früheren Versionen. Alle Preise in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com

Snack-Auswahl

Wählen Sie je nach Package 3 Komponenten (S), 5 Komponenten (M) oder 9 Komponenten (L) aus den folgenden Häppchen aus. Bei individueller Auswahl mindestens 10 Stück pro Sorte.

Kalte Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Spinat-Crêpe mit Hüttenkäse gefüllt	♣	4.80		Tomaten Mozzarella-Spiesschen	♣ ●	4.80	
Käsespiess mit Halbhart-Käse und Traube	♣ ■ ●	4.80		Couscoussalat mit Gemüsewürfelchen	♥ ■ ●	4.80	
Käse-Mille feuille	♣ ●	5.50		Randenhummus mit Maischips	♥ ■ ●	4.80	
Wurst-Käsesalat pffiffig gewürzt	■ ●	5.50		Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchetti	♣ ■ ●	5.50	
Rauchlachs mit Honig Senf- Dillsauce auf Blinis	■	5.50		Gefülltes Kräuter-Nussbrot	♣	4.50	
Rindstatar im Löffel	■ ●	5.50		Hochwertige Nussmischung von Stoli	♥ ●	4	
Trockenfleisch mit Brötli	■	7.50		Pommes Chips nature & Paprika	♥ ●	3.80	
Speckzopf		4					

Süss und fruchtig

Früchtestreuselkuchen-Würfel	♣	3.80		Früchtespiess bunt gemischt nach Saison	♥ ■ ●	5.50	
Brownies-Würfel	♣	3.80		Eichberg-Birebrot	♣	3.80	
Rüeblikuchen-Würfel	♣ ■ ●	3.80		Kokosmakrone	♣ ■	3.80	

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei
Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Warme Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Flammkuchen Classique (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		24		Flammkuchen Jardin (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)	♣	24	
Flammkuchen Saisonal (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		27		Vegane Mini Hackbällchen mit Toscanasauce	♥ ■ ●	5.50	
Spiesschen mit Speck-Dörrzwetschge	■ ●	5.50		2 kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	♥ ■ ●	5.50	
Quiche-Lorraine		6.50		Randen-Falaffel Bällchen mit Chutney	♥ ■ ●	5.50	
Schinkengipfel		5.50		Texas fries mit Haussauce	♣ ■	5.50	
Poulet-Satay mit Erdnussauce	●	6.50		Kartoffelkuchen mit Kürbiskernen	♣	5.50	
Pastinakensuppen-Shot (warm, Winter)	♣ ●	3.20		Gazpacho-Shot (kalt, Sommer)	♣ ●	3.20	
Spargelsuppen-Shot (warm, Frühling)	♣ ●	3.20		Kürbissuppen-Shot (warm, Herbst)	♣ ●	3.20	
Zanderknusperli mit Tataresauce	■	9.50		Mini Massaman Thai Curry Tofu, mit Basmatireis ab 20 Pers.	♥ ■ ●	9.50	
Risotto frisch zubereitet, ab 20 Pers.	♣ ●	9.50		Pasta frisch zubereitet ab 20 Pers.		9.50	
Frühling mit Spargel Sommer mit Tomaten Herbst mit Kürbis & Pilzen Winter mit Safran Ganzjährig mit Limetten Ganzjährig mit Kräutern				Bolognese Carbonara Rauchlachs & Limetten Kräuterrahmsauce Tomatensauce Pesto	♣ ♥ ♥		
Mini Rindsragout Kartoffelmousseline ab 20 Pers.	●	9.50		2 Meatballs auf Rüebl- Kartoffelstock mit Kräuterrahmsauce ab 20 Pers.		9.50	

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei
Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.



Spätherbst-Winter

21. November 2024 bis 22. Januar 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

1)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Tagliatelle Alfredo (fleischlos), Salbei, Kürbis, Federkohl

Rahmsauce, Sbrinz

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

oder

Gebatene Forelle

Hagebuttensauce, Blattspinat, Waldpilze

Serviettenknödel

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Capuns -6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Winterlicher Hochgenuss

23. Januar bis 19. März 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

2)

Pastinakensuppe, Parmesanschaum, Federkohl

Salat Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Pecorino-Feigen Ravioli, Baumnüsse, Parmesanschaum

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Rind

Kräftige Pinot-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Zweierlei vom Rind

Ragout und Entrecôte am Stück gebraten, Rotweinjus

Williamskartoffeln, Wurzelgemüse

oder

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

oder

Gebatene Forelle

Weisswein-Kräutersauce, Eichberg-Sauerkraut, Schupfnudeln

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Zweierlei vom Rind +5

Preisdifferenz mit Capuns -6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Frühlingserwachen mit grünem Spargel

20. März bis 23. April 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

3)

Frühlingszwiebelsüppchen, Morcheln, frische Kräuter, Baumnuss-Brioche

Salat Aurora

Grüner Spargel, eingelegte Herztomaten, weisser Balsamicodressing,
Blattsalatbouquet

Grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse

Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust

Dörripflaumen-Baumnußfüllung

Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse

Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)

Grüner Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln

Kräuterschaumsauce

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken

Grüner Spargel, Frühlingszwiebelgemüse,

Weissweinsrisotto

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Spargelravioli -6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Frühlingsgenüsse mit weissem Spargel

24. April bis 04. Juni 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

4)

Spargelcrèmesuppe, Spargelwürfelchen, Bärlauch
Baumnuss-Brioche

Salat von weissem und grünem Spargel
Erdbeeren mit Pfefferminzstreifen, weisser Balsamicodressing

Weisser und grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind
Kräftige Pinot Noir-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse
Weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein
Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust
Dörripflaumen-Baumnussfüllung
Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse
Weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)
Grüner und weisser Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln
Kräuterschaumsauce

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Weisser und grüner Spargel, Frühlingszwiebelgemüse
Weissweinrisotto

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen	99
Menu mit 4 Gängen	89
Menu mit 3 Gängen mit Nachservice	78

Preisdifferenz mit Spargelravioli	-6
-----------------------------------	----

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Hochgenuss im Sommer

05. Juni bis 10. September 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

5)

Duo von Baba Ghanoush und Gazpacho
Leicht getoastete Olivenbrot-Lamellen

Tomatensalat mit Burrata
Balsamico-Dressing, Zwiebeln, Basilikum

Erbsen-Minze Ravioli, Kirschtomaten, Olivenöl, Weissweinkräutersauce

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Kalbsschnitzel Saltimbocca, Marsalajus
Risotto, Ratatouille

oder

Pouletbrust gefüllt mit Pistazien & Dörrtomaten
Marsalajus, Risotto, Ratatouille

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein
Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Sommergemüse

oder

Bratkäse Elsa (fleischlos, Kuhmilch)
Knusperkruste, Basilikumschaumsauce
Risotto und Ratatouille

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Weissweinsauce, Risotto, Ratatouille

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen	99
Menu mit 4 Gängen	89
Menu mit 3 Gängen mit Nachservice	78

Preisdifferenz mit Kalbsschnitzel	+7
Preisdifferenz mit Bratkäse	-6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Wild, Pilze und Kürbis

11. September bis 19. November 2025

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

6)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Nüsslisalat Mimosa
gehacktes Eichberg Freiland-Ei, Hausdressing

Kürbisravioli, Trauben, Kürbis, Baumnüsse, Preiselbeersauce (fleischlos)

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Würfel von Reh- und Damhirsch rosa gebraten

Waldpilze, Cognac-Wildrahmsauce

Spätzli, Preiselbeer-Mispel

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, herbstliche Garnituren

oder

Ragoût von feinen Waldpilzen (fleischlos), Kräutersauce

Serviettenknödel, herbstliche Garnituren

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Reh-Hirschwürfel +8

Preisdifferenz mit Pilzragoût -6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.



Spätherbst-Winter

20. November bis 21. Januar 2026

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

1)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Tagliatelle Alfredo (fleischlos), Salbei, Kürbis, Federkohl

Rahmsauce, Sbrinz

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

oder

Gebratene Forelle

Hagebuttensauce, Blattspinat, Waldpilze

Serviettenknödel

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Capuns -6

Ab Seite 14 finden Sie weitere Menüs, die ganzjährig erhältlich sind.

Menü-Empfehlungen

Für die ganze Gesellschaft einheitlich, eine vegetarische Variante
Diese Menüs servieren wir Ihnen ganzjährig.

10)

Gemüsecrèmesuppe, Gartenkräuter

Zarte Schweinsschnitzel
Champignonsrahmsauce
Butternudeln
Saisonales Mischgemüse

Ein süsses WECK Glas nach Wahl

Menu komplett mit Nachservice 55

12)

Karottensalat mit Sesam, bunter Blattsalat

Pouletschenkelragoût "Gärtner-Art"
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

oder (einheitlich)

Saftiger Schweinshalsbraten „Aargau“
Eingelegte Dörripflaumen
Rotweinjus
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Ein süsses WECK Glas nach Wahl

Menu komplett mit Nachservice 57

11)

Menüsalat

Saftige Pouletbrust
Senfrahmsauce
Bratkartoffeln
saisonales Mischgemüse

oder (einheitlich)

Pouletbrust-Piccata
Tomatenspaghetti
Blattspinat

Ein süsses WECK Glas nach Wahl

Menu komplett mit Nachservice

Pouletbrust mit Senfsauce 56
Piccata 53

13)

Bunter Blattsalat, Kernen, Brotcroûtons

Riz Casimir
Kalbs- oder Pouletbrustgeschnetzeltes
Milde Curryrahmsauce
Kokosbanane
Pilaw-Reis

Eichberg-Kirschtorte

Menu komplett mit Nachservice
Kalb 59
Poulet 54

14)

Duo von saisonaler Suppe und buntem Blattsalat

Chemibraten (geräucherter Schweinshals)

Rotweinjus

Bohnen

Salzkartoffeln

Streuselkuchen mit

1 Kugel Vanilleglace und Rahm

Menu komplett mit Nachservice 62

16)

Apfel- Meerrettichsuppe mit caramelisierten

Baumnüssen

Saison-Salat kreativ garniert

Kalbsschulterbraten, Mischpilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem

Praliné-Lolly

Menu komplett mit 4 Gängen 89

3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 79

15)

Duo von saisonaler Suppe und buntem Blattsalat

mit gehacktem Eichberg Freiland-Ei

Jungrind-Hackbraten, Kräuterrahmsauce

Pommes frites

saisonales Mischgemüse

Toblerone-Schoggimousetorte

Menu komplett mit Nachservice 68

17)

Whiskyrahmsuppe mit wilden Kräutern

Bunter Blattsalat, Pouletknusperli

Rindsfiletwürfel "Stroganoff", Paprikarahmsauce

Pilaw-Reis

Saisonales Mischgemüse zum Selberschöpfen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem

Praliné-Lolly

Menu komplett mit 4 Gängen 103

3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 89

18)

Rüebli- und Sekt-Suppe

Saisongravioli, eingelegte
Strauchtomaten, Parmesanschaum

Blattsalat, Kresse, Kartoffelstroh

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im
Rohschinkenmantel
Thymianjus
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen	109
4 Gänge zur Auswahl	98
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice	84

20) Les deux filets

Rauchlachstatar im Windbeutel, Salat bouquet,
Honig-Senf sauce

Saisonale Suppe

Saisonales Sorbet

Kalbsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menu komplett mit 6 Gängen	124
----------------------------	-----

19)

Baba Ghanoush, Eichberg Kürbis-Chutney,
buntes Salatbouquet

Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern

Gnocchi an Tomatenrahmsauce

Kalbssteak am Stück gegart
Morchelrahmsauce
Papardelle
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen	119
4 Gänge zur Auswahl	107
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice	93

21)

Vitello Tonnato kreativ garniert

Rieslingcrèmesuppe mit wilden Kräutern

Grilliertes Forellenfilet, Rahmspinat

Roastbeef am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
Rotweinjus
Kartoffelkuchen
Gemüse garnitur

Weichkäse mit Thymianhonig und
Eichberg Birnenbrot

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menu komplett mit 6 Gängen	135
5 Gänge zur Auswahl	123
4 Gänge zur Auswahl	111

Festlich feiern - sinnlich geniessen



Unser Küchenteam zieht für dieses Menü einige Asse aus dem Ärmel und verwöhnt sie mit auserlesenen Gerichten. Ob zur Hochzeit, zum Geburtstag, zum Jubiläum oder zu einem anderen, ganz besonderen Anlass - Ihre Gäste werden noch lange davon erzählen!

22) Das Fest der Sinne

Lachs-Trilogie
Geräuchert, gebeizt, Tatar, Honig-Dillsenfauce, Brioche

Whiskyrahmsuppe

Pesto-Ravioli
Pinien, Kräuter, Käseschaumsauce

Saisonales Sorbet

Rindsfilet am Stück gebraten
kräftiger Primitivo-Jus
Sauce Béarnaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Eine Auswahl gut gereifter Käse,
Eichberg Birnenbrot, Kürbis-Chutney

Saisonaler Desserttraum
mit vier Komponenten

Menu komplett mit 7 Gängen	139
6 Gänge zur Auswahl	128
5 Gänge zur Auswahl	115

Steinzeit-Hochgenuss

Der unangefochtene Leader und DAS kulinarische Erlebnis! Maximal 44 Personen

23)

Bunter Blattsalat kreativ garniert

Zartes Rindsfilet, zwei pikante Angus-Würstchen
Pommes frites, drei feine Grillsaucen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menü komplett 86

Buntes Marktgemüse als Ergänzung
in der Schale zum Selberschöpfen 5



Fleischloser Hochgenuss

Massaman Thai-Curry   	Curry, Tofu, Gemüse, Thai-Reis	34
Lupinen-Streifen Mediterran  	Tomaten, Oliven, Kräuter, saisonales Gemüse	34
Gebackener Bratkäse aus Kuhmilch in der Knusperkruste, Tomatencoulis, Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse		34
Buchweizen-Linsen-Bratling, Kräutersauce, saisonales Gemüse   		34
Zucchetti-Piccata, Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse		34

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen die gleichen Beilagen wie zum Hauptmenü

 vegan /  laktosefrei /  glutenfrei
Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben

mit einem Praliné-Lolly. Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Praliné-Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.80
 Preis pro Praliné-Lolly 3.50
 Rahm 1.50



Quarkbecher Mango-Passion ●	V/A		Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	V/A	
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Cupcake	■●	<input type="checkbox"/>
Japonais		<input type="checkbox"/>	Caramelköpfl	■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Panna Cotta	■●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälder	●	<input type="checkbox"/>
Zitronen-Mousse und -Creme		<input type="checkbox"/>	Apfelstreuselkuchen		<input type="checkbox"/>
Himbeer Tiramisu	■●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■●	<input type="checkbox"/>
Kokosschaum		<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■●	<input type="checkbox"/>
Mocca-Schaum	♥■●	<input type="checkbox"/>	Parfait Glace Grand Marnier	■●	<input type="checkbox"/>
Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Glace Mocca	●	<input type="checkbox"/>
Glace Stracciatella	●	<input type="checkbox"/>	Glace Erdbeer	●	<input type="checkbox"/>
Sorbet Mango	♥■●	<input type="checkbox"/>	Sorbet Traube	♥■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>

vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Bitte fragen Sie unser Event-Team nach den saisonalen WECK-Desserts.

WECK Dessert-Bufferet

Unsere trendigen WECK-Gläser lassen sich auch als Buffet präsentieren. Mit einer süssen Variation haben Ihre Gäste die Qual der Wahl und können sich ihr Lieblingsdessert selber zusammenstellen.

Die WECK-Variation besteht aus 2 Gläsern und 2 Praliné-Lollys pro Person, erhältlich ab 20 Personen (40 Gläser und 40 Praliné-Lollys), mindestens 10 Stück pro Sorte.

Die nicht konsumierten Gläser dürfen Sie und Ihre Gäste gerne mit nach Hause nehmen.

Preis pro Person

22



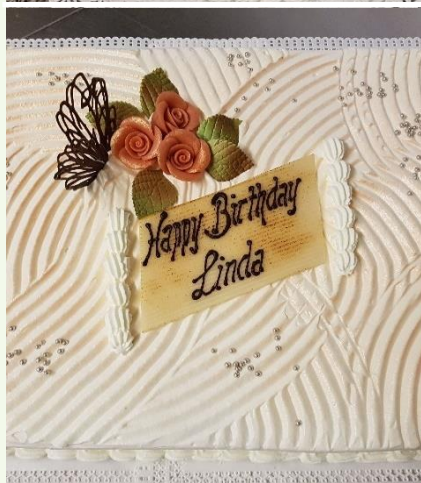
Festliche Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseur und ein ausgewiesener Torten-Spezialist. Zusammen mit seinem Team stellt er feinste Torten von Grund auf in hoher Qualität selber her und dekoriert sie nach Ihrem Wunsch. Ob modern mit einem kreativen Design, schlicht und elegant oder opulent festlich. Sie geben die Richtung vor und lassen sich am Anlass verblüffen.

Basistorte mit 24cm Durchmesser, für 10 Personen als vollwertiges Dessert, für ca. 20 Personen als Begleitung zum Dessertbuffet oder zum Tellerdessert.

- Schweden-Princesse mit Bisquit und Vanillecrème gefüllt mit einem weissen Dekor-Überzug 80
 - Joghurt-Rahmtorte mit Aroma nach Ihrer Wahl mit einem weissen Dekor-Überzug 80
 - Vacherintorte mit zwei bis drei Sorten Glacé auf Meringuesboden, mit Rahm weiss eingeleidet 80
-
- 1 Dekorvariante schlicht, modern pro 24cm-Torte ab 50
 - 2 Dekorvariante semi naked (Rahmtorten) pro 24cm-Torte ab 60
 - 3 Dekorvariante Deluxe, festlich pro 24cm-Torte ab 80

Ihre ganz individuellen Wünsche führen wir gerne zu einem Stundenansatz von CHF 85 plus Warenaufwand aus. Unsere Tortenspezialisten beraten Sie gerne. Die Basis-Torte bildet immer die Grundlage für die Dekorvarianten.





Tellerdesserts

Für die ganze Gesellschaft einheitlich

Saisonaler Desserttraum mit vier Komponenten	19
Crèmeschnitte mit hausgemachtem Butter-Blätterteig, saisonale Früchte	13

Käse

Variation von Hart- Halbhart- und Weichkäse mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Birnenbrot	15
---	----

Käseplatte als Ergänzung zum Dessertbuffet nach dem Dessert mit Nüssen, Chutney und hausgemachtem Birnenbrot, mindestens 20 Personen, ca. 50g pro Person Die Platte steht auf einem Tisch im Raum zur Selbstbedienung.	9
---	---

Mitternachts-Snack

Für Anlässe, die mindestens bis 01 Uhr dauern.

Ein Paar Wienerli mit einem Brötchen und Senf (oder Hot Dog)	6
Basler Mehlsuppe mit einem Brötchen und Reibkäse	8



Eichberg

Event-Chalet im Sommer



Foto: Marlene Madianso

Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen (mit Smoker-Bufferet bis 90 Personen).

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereinsanlass und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Die Smoker-Pauschalen sind auch während des Winters ab 50 Personen erhältlich.

Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süsskartoffelsalat, Blattsalate zwei Dressings und Garnituren

Von Smoker und Grill

Die ausgesuchten Schweizer Fleischstücke werden mit aromatischen Marinaden mariniert und im Smoker und auf dem Grill sorgsam zubereitet.

Sämi

Rindsbrust
Schweinhals am Stück
Poulet-Schenkelsteak
Eichberg-Rauchwurst

Moritz

Rindshohrücken am Stück
Kalbsschulter am Stück
Poulet-Schenkelsteak
Eichberg-Rauchwurst

Leo

Roastbeef am Stück
Kalbshohrücken am Stück
Poulet-Schenkelsteak
Eichberg-Rauchwurst

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries
Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce,
Kräuterbutter / Chutneys

Süßes vom Buffet

2 WECK-Gläser (min. 10 Stk. pro Sorte)
2 Praliné Lollys

Sämi

86

Moritz

96

Leo

106



Chäs-Chalet im Winter

Tauchen Sie für ein paar Stunden ein in stimmungsvolles Skiferien-Feeling – und das praktisch vor Ihrer Haustür.

Das können Sie während der Winterzeit in unserem Event-Chalet erleben. Das authentische Altholz-Ambiente hat urgemütlichen Hütten-Charme und strahlt eine natürliche Wärme aus.

Mieten Sie es für Ihren Event ab 50 bis 120 Personen im Winter exklusiv. Auch kleinere Gruppen sind im Winter herzlich willkommen. Dann teilen Sie sich das Chalet mit anderen Gästen.

Ideal für Firmen- und Vereinsanlass, Fest mit Familie und Freunden und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Fondue-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwelte

Süsser Abschluss in WECK-Gläsern
Apfelquark
Vanilleglacé
Fruchtiger Praliné-Lolly

Raclette-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse
Beilagenbuffet mit G'schwelten, Kräuterquark,
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben,
Baby Ananas, Birnen und Aprikosen

Süsser Abschluss in WECK-Gläsern
Apfelquark
Vanilleglacé
Fruchtiger Praliné-Lolly

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice. Buchbar von Mittwoch bis Samstag. Exklusivbuchungen ab 50 Personen sind auf Anfrage an allen Tagen möglich.

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf www.Chäs-Chalet.ch





Eichberg

Weihnachten und Jahresende

Wir empfehlen frühzeitige Reservation!

Denken Sie schon jetzt an die nächste Weihnachtszeit und planen Sie Ihr Weihnachtsessen mit Mitarbeitern, Verein, Familie und Freunden rechtzeitig.

Unsere Räume bieten beste Aussicht und Platz für bis zu 250 Personen. Sie können flexibel von 60 bis 300m² unterteilt werden. Besonders in der Weihnachtszeit sind sie sehr begehrt und jeweils schon weit im Voraus reserviert. Speziell für grössere Gruppen empfehlen wir deshalb eine frühzeitige Reservation.

Dieses Festtagsmenü bieten wir von Anfang November 2025 bis Ende Januar 2026 an.

Trilogie vom Lachs (geräuchert, gebeizt, Tatar)
* * *

Samtige Suppe vom Kürbis*, Rahmhaube, Kernen, Öl
* * *

Nüsslisalat*, gehacktes Freilandei*
* * *

Schweizer Zander, Rahmsauerkraut*
oder

Pecorino-Feigenravioli, Rahmsauerkraut*
Granatapfel, Baumnüsse
* * *

Zitronensorbet, Prosecco, Granatapfel, Minze
* * *

Sanft gegartes Roastbeef

Merlot-Jus, Sauce Béarnaise
Kartoffelkuchen, buntes Gemüse
oder

Rindsfiletwürfel Stroganoff, Pilawreis
buntes Gemüse
* * *

Winterlicher WECK-Desserttraum
mit einem fruchtigen Praliné-Lolly

Pralinen zum Kaffee

7 Gänge 158 | 6 Gänge 144

5 Gänge 125 | 4 Gänge 105

3 Gänge 85 mit Nachservice

* Rohprodukte vom Bio-Gemüsebau oder vom Bio-Gutsbetrieb Eichberg