



Eichberg



# Aussichtreich feiern in bester Gesellschaft

Kulinarische Vorschläge für Gruppen von 10 bis 250 Personen





## Räume zum Geniessen



Lindenberg 1



Lindenberg 2

Lindenberg 1, 60m<sup>2</sup>, max. 48 Pers.  
Lindenberg 2, 60m<sup>2</sup>, max. 48 Pers.  
Die Säle lassen sich kombinieren



Homberg 1



Homberg 2

Homberg 1, 86m<sup>2</sup>, max. 64 Pers.  
Homberg 2, 88m<sup>2</sup>, max. 64 Pers.  
Die Säle lassen sich kombinieren



Sonnensaal



Residenz

Sonnensaal, 40m<sup>2</sup>, max. 20 Pers.  
Residenz 1&2, 90m<sup>2</sup>, 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 <sup>2</sup>	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.

## 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	<b>S</b> ab 10 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	<b>M</b> ab 20 Pers. Snack für zwischen durch	<b>L</b> 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)
<b>Snacks pauschal</b>	<b>CHF 15</b>	<b>CHF 26</b>	<b>CHF 47</b>

### Getränke

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

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 01.02.2025, ersetzt alle früheren Versionen. Alle Preise in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf [www.eichberg.com](http://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 pfiffig gewürzt	■ ●	5.50		Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchini	♣ ■ ●	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**

Gebratene 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 17. 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 & Dörrotomaten  
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

**18. 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-Senfsoße  
\*\*\*

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

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



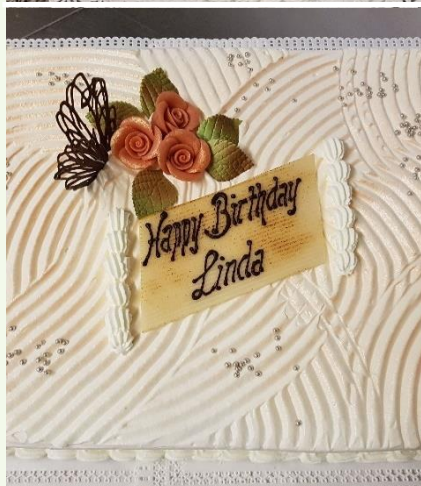
## Festliche Torten

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.

- |  |       |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Schweden-Princesse mit Bisquit und Vanillecrème gefüllt mit einem weissen Dekor-Überzug     | 80    |
| <input type="checkbox"/> Joghurt-Rahmtorte mit Aroma nach Ihrer Wahl mit einem weissen Dekor-Überzug                 | 80    |
| <input type="checkbox"/> 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  
Schweinschals 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 Vereinsnass, 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'schwelle  
\*\*\*

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'schwellten, 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](http://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 300m<sup>2</sup> 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