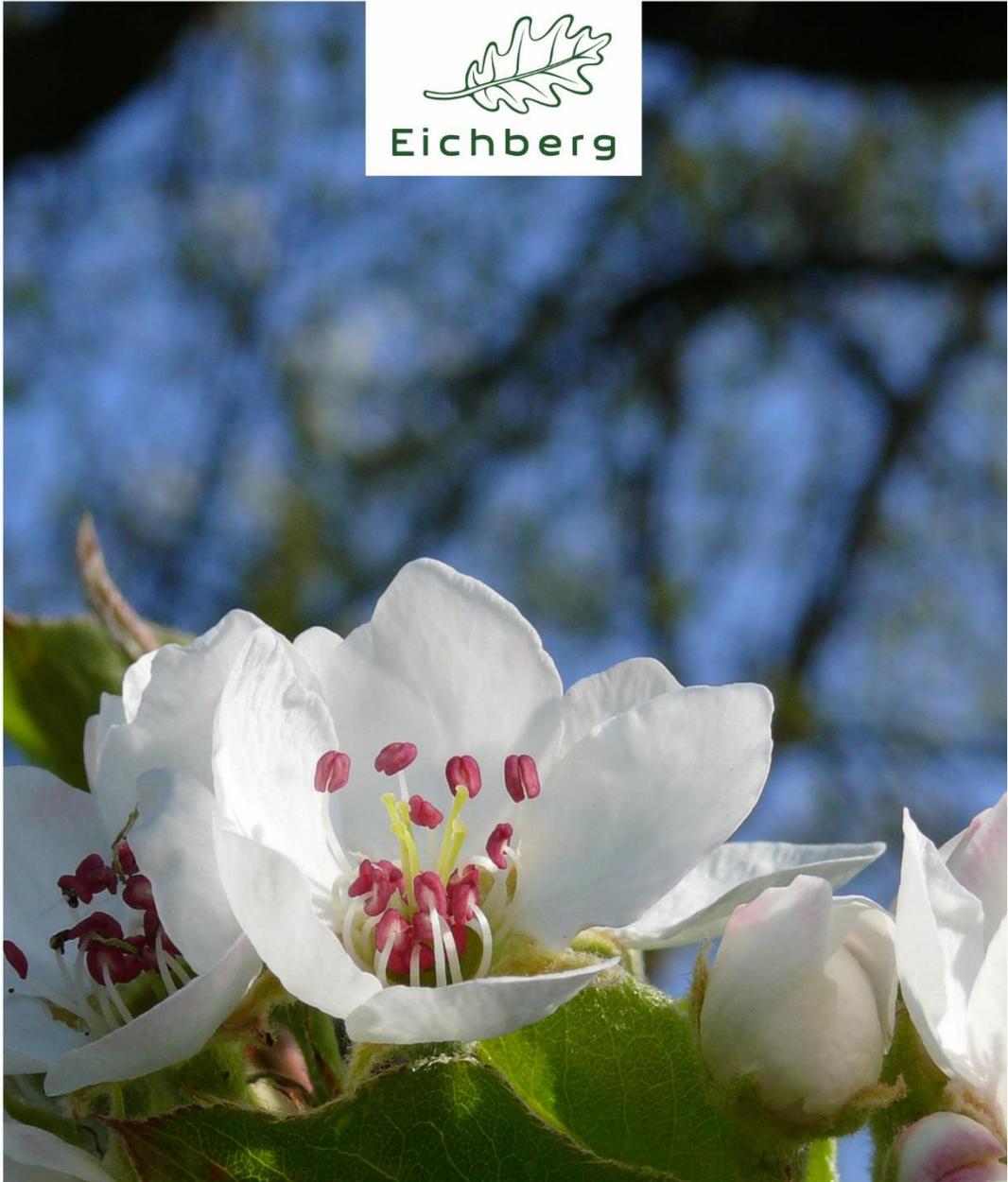




Eichberg



## FRÜHLINGSGENÜSSE

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:

Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr

Samstag von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 19.00 Uhr





Eichberg

## HOCHGENUSS im Glas

«Ein feines Essen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne»

### Weissweine

#### **Cuvée Eichberg WEISS 2022, Exklusivabfüllung!**

Weingut Lindenmann, <b>Seengen</b>	pro dl	9.50
<i>RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat</i>	Flasche	57

#### **Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2022**

Adrian & Diego Mathier, <b>Wallis</b>	pro dl	10
<i>Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage</i>	Flasche	65

### Rosé Wein

#### **Pinot Grigio Rosè 2022**

Paladin delle Venezie, <b>Italien</b>	pro dl	9
<i>Pinot Grigio</i>	Flasche	56

### Rotweine

#### **Cuvée Eichberg ROT 2021, Exklusivabfüllung!**

Weingut Lindenmann, <b>Seengen</b>	pro dl	11
<i>Merlot, Pinot noir, Cabernet Dorsa</i>	Flasche	68
<i>1 Jahr Barrique</i>		

#### **Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2022**

Adrian & Diego Mathier, <b>Wallis</b>	pro dl	10
<i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Flasche	65

#### **Livrone IGT 2022**

Poggio al Tesoro, Toscana, <b>Italien</b>	pro dl	9.50
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	62

#### **Murube Crianza Toro DO 2019**

Bodegas Frutos Villar, Toro, <b>Spanien</b>	pro dl	9.50
<i>Tinta de Toro (Tempranillo)</i>	Flasche	62

#### **Primitivo Cuvée 2020 – Dalian 168**

IGT Taranto	pro dl	9
Principe di San Martino, Apulien, <b>Italien</b>	Flasche	59
<i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia</i>		

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Eichberg

## Zum Apéro

### Häppchen-Trilogie

Erbsenmousse mit Tomatenmarmelade, Rauchlachs-Frischkäse,  
Eichberg Junghahn-Lolly 16

### Plättli zum Drilänge ■

Trockenfleisch-Variation mit Käse 23

### Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

**Springtime** Morcheln, Frühlingszwiebeln, Spargel ♣ 26

**Classique** Speck 24

**Jardin** Gemüsestreifen ♣ 24

### Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

## Aus dem Suppentopf

### Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

### Frühlings-Duo ♣ ●

Spargelcrèmesüppchen, Bärlauch-Pesto, Rahmhaube, Croûtons  
Eichberg Blattsalate mit Freiland-Eierwürfelchen  
Baumnuss-Brioche 20

### Spargelcrèmesuppe ♣ ●

Bärlauch-Pesto, Spargelwürfelchen, Rahmhaube, Croûtons 14.50



Eichberg

## Vom Salatfeld

### **Grünes und buntes vom Vitalbuffet** ♣ ♥ ■ ●

Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen

kleiner Teller	8.50
mittlerer Teller	13
grosser Teller	25

**Gemischter Salat am Tisch serviert** ♣ ■ ● 15

**Grüner Blattsalat am Tisch serviert** ♣ ♥ ■ ● 12

## Vorspeisen

### **Karamellisierter Ziegenkäse** ♣ ●

Spargel, Tomatenmarmelade, Chicoree, Haselnüsse 18

### **Spargelmousse** ♣

Spargel-Erdbeersalat, Knusper-Kerne 19

### **Spargel Hollandaise** ♣ ●

Weisser und grüner Spargel	Vorspeise	25
Zweifarbige Bratkartoffeln	Hauptgang	39
	50g Landrauchschinken	9

### **Spargel-Ravioli** ♣

Spargel Beurre blanc, Bärlauchmousse, Dörrtomaten	Vorspeise	17
	2 Riesencrevetten	7

### **Thunfisch-Sashimi Niçoise** ■

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Kalamata-Oliven, Yuzu-Cipriani Sauce 26

### **Pikantes Rindstatar** ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti, Brioche-Toast, Butter	Vorspeise 100g	26
	Hauptgang 200g	39



Eichberg

## Frühlingsgerichte

### **Kalbsrahmschnitzel**

Morchelrahmsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse 48\*

### **Rindshuftsteak Madagaskar ●**

Mit Pfefferschaum überbacken  
Pommes frites, buntes Gemüse 48

### **Flat Iron vom Rind ●**

Chimichurri, Texas Fries, Haussauce, Frühlingsgemüse 46

### **Lammhuft aus Irland ●**

Mehrere Stunden sanft rosa gegart, Bärlauch-Cremolata  
Portweinsauce, Tessiner Polenta, Frühlingsgemüse 44

### **Cordon bleu-Rollen vom Schwein**

Bauernschinken, Greyerzerkäse,  
Pommes frites, buntes Gemüse 44 \*

### **Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück**

Pommes frites, buntes Gemüse 33 \*

### **Steinzeit-Rindsfilet ■ ●**

Rindsfilet und pikante Angus-Würstchen auf  
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)  
Drei hausgemachte Grillsaucen  
und Pommes frites 52

Reichhaltige Gemüse garnitur zusätzlich 10

Aufpreis Saison-Salat anstelle Pommes 5

Aufpreis Gemüse anstelle Pommes 5

\* Diese Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich (rund 20% Preisnachlass)



Eichberg

## Fleischlos glücklich

### **Spargelrisotto** ♣ ●

Spargel, Orangen-Chicoree, Granatapfel

34 \*

### **Massaman Thai-Curry** ♣ ♥ ■ ●

Curry der hundert Düfte mit Tofu, Gemüse, Thai-Reis

35 \*

### **Spargel-Ravioli** ♣

Spargel, Beurre blanc, Bärlauchmousse, Dörrtomaten

34

3 Riesencrevetten

9

## Aus dem Wasser

### **Forelle Frühlingssonne** ●

Auf der Haut gebraten, Hagebutten Sauce

Spargelrisotto, Frühlingsgemüse

46

### **Zander-Knusperli Vitality** ■

im Bierteig gebacken, Tataresauce

- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet

38 \*

- mit Gemüse

38 \*

Das Frühlingsgemüse besteht aus grünem und weißem Spargel, Frühlingszwiebeln und eingelegten Kirschtomaten

➤ Der weiße Spargel stammt aus dem Donaugebiet. Den grünen Spargel beziehen wir von der Familie Remund aus Seengen (solange verfügbar).

\* Diese Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich (rund 20% Preisnachlass)



## Allergiker-Info

Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen! Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Mit Farbcodes ergänzte Gerichte können wir **AUF WUNSCH** entsprechend zubereiten. **Alle Gerichte enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.**

- |   |  |
|---|--|
|  vegetarisch |  vegan      |
|  laktosefrei |  glutenfrei |

## Unsere Rohprodukte



Wir kochen hauptsächlich mit Qualitätsprodukten aus der Schweiz und möglichst aus der Region Aargau.

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, und Zander stammen aus Schweizer Zucht, Lachs stammt aus Norwegen.

## Saisonale Eichberg-Produkte

### Bio-Gemüsebau

Nach saisonaler Verfügbarkeit verarbeiten wir frische, knackige Salate und schmackhafte Gemüse direkt aus unserem eigenen Bio-Gemüsebau zu feinen Gerichten für Sie.

### Bio-Gutsbetrieb

Freiland Eier, nach Verfügbarkeit Jungrind-Fleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung und Geflügelfleisch von Freilandhühnern. Fleischgerichte mit Eichberg-Fleisch werden als solche gekennzeichnet.  
Die Junghähne (Bruderhähne) wachsen zusammen mit den weiblichen Tieren auf und werden im Alter von ca. 70 Tagen geschlachtet.

Einen grossen Teil unserer Produkte aus der Genuss-Manufaktur stellen wir aus Dinkel her, der auf Eichberg-Feldern gewachsen ist.



Eichberg

## Eichberg-Wasser

Wasser ist für uns ein Geschenk, ein kostbares Gut, das Respekt verdient. Wir haben das grosse Glück, frisches, reines Trinkwasser aus vier eigenen Quellen im Waldgebiet oberhalb des Eichbergs zu erhalten. Sie wurden von unseren Vorfahren mit viel Handarbeit in einigen Metern Tiefe gefasst. Das Wasser fliesst in unser Reservoir und anschliessend mit reinem Bergdruck in unser Leitungssystem. Ein Grander-Wasserbelebungsgerät unterstützt die natürlich Struktur, belebt es und macht es weicher.

Unser Team unterhält die Wasserversorgung regelmässig. Die Qualität des Wassers wird mehrmals jährlich durch das kantonale Labor untersucht und stets für sehr gut befunden. All dem messen wir einen Wert zu.

Mit dem Preis bezahlen Sie nicht in erster Linie das Wasser, sondern Dienstleistungen wie Bedienung, Infrastruktur und Unterhalt der Wasserversorgung. Wasser trägt auch einen wichtigen Teil dazu bei, damit wir ein fairer und langfristig zuverlässiger Arbeitgeber sein können.

Am Tisch bedienen wir Sie gegen Bezahlung mit gekühltem, stillem oder mit Kohlensäure angereichertem Eichberg-Wasser.

Eichberg-Wasser steht Ihnen kostenlos am Brunnen vor dem Restaurant und am Trinkbrunnen im Lounge-Bereich zur Selbstbedienung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen Schluck für Schluck ein gutes Gefühl mit reinem Wasser aus Eichberg-Quellen!



GRANDER  
*Belebtes Wasser*