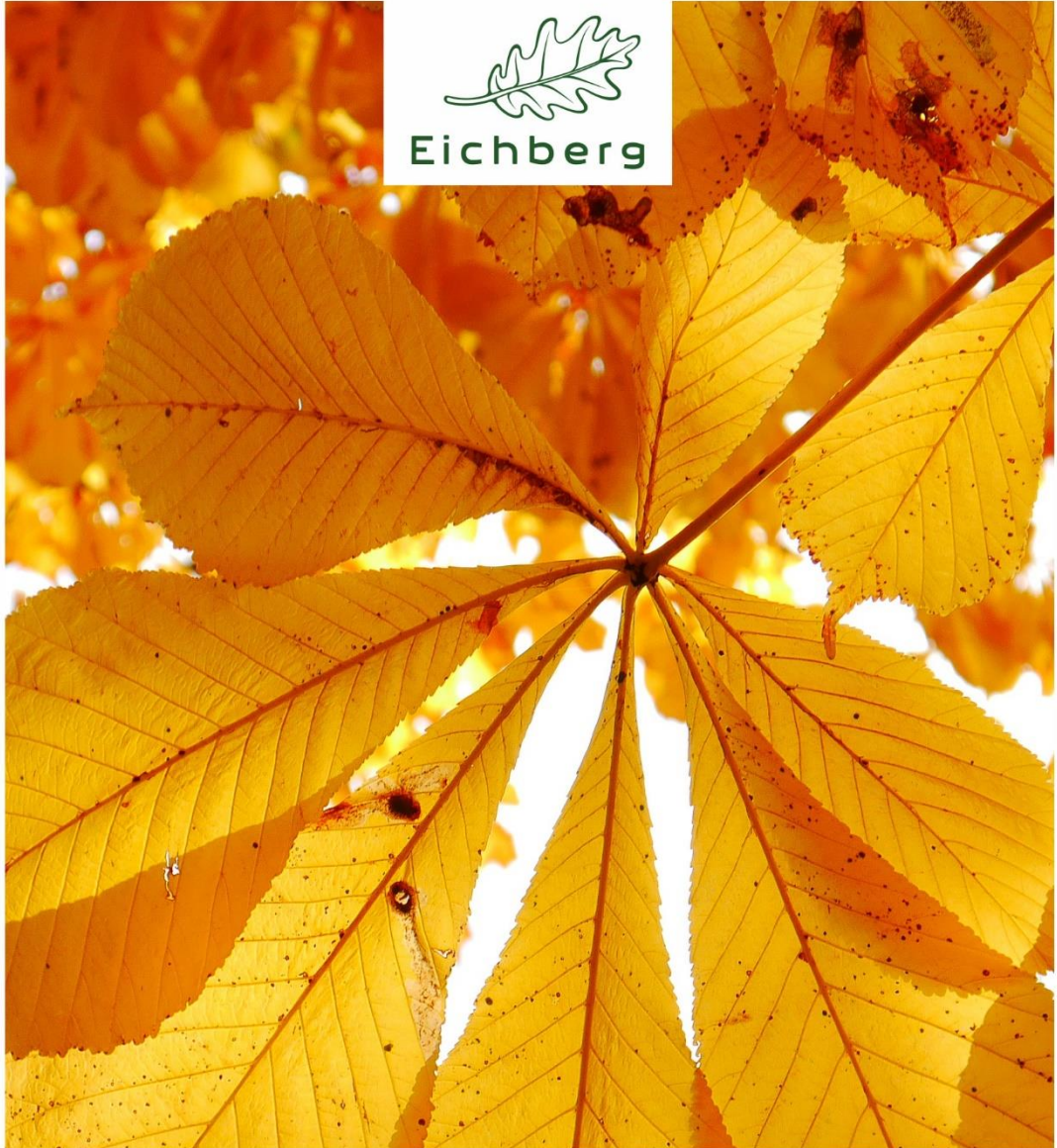




Eichberg



Wild, Pilze & Kürbis

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:
Montag bis Freitag von 17.30 bis 21.00 Uhr





Eichberg

HOCHGENUSS im Glas

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

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS 2022, Exklusivabfüllung!

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

Verdejo Quivira 2022/23

Bodega Hermanos del Villar, Rueda, Spanien	pro dl	8
<i>Verdejo</i>	Flasche	55

Rosé Wein

Pinot Grigio Rosè 2022/23

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

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2021, Exklusivabfüllung!

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

Rioja Crianza La Montesa 2020

Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien	pro dl	10
<i>Garnacha</i>	Flasche	67

Fortissimo tinto Vinho Regional Alentejano 2021

Casa Santos Lima, Portugal	pro dl	9
<i>Touriga Nacional, Syrah,</i>	Flasche	57
<i>Petit Verdot, Alicante Bouschet</i>		

Primitivo Cuvée 2020 – Dalian 168

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

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie		16	
Kürbis-Frischkäse-Mousse, Junghahn-Lolly mit Preiselbeeren Geröstete Fenchel-Parmesan-Tarte mit Kürbis-Chutney			
Plättli zum Drilänge	■		
Trockenfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Speck, Käse			23
Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen			
Herbst	Crème fraîche, Zwiebeln, Kürbis, Trauben, Käse	♣	26
Classique	Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Käse		24
Jardin	Crème fraîche, Gemüse, Käse	♣	24

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	♣		
Täglich frisch zubereitet			10
Duo Herbstsonne	♣		
Kürbissüppchen, Honig, Curry, Rahm, Kernen, Öl Nüsslissalat, Freiland-Ei, Baumnußbrioche			19
Kürbiscrèmesuppe Cinderella	♣		
Kürbissüppchen, Honig, Curry Rahm, Kernen und Öl			13.50

Vom Salatfeld

Grünes und buntes vom Vitalbuffet	♣ ♥ ■ ●		
Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen			
kleiner Teller			8.50
mittlerer Teller			13
grosser Teller			25
Herbst-Nüsslissalat			
Nüsslissalat, Champagnerdressing			
Wildschweinrohschinken-Streifen	■ ●		18
«Mimosa» mit Freiland-Ei	♣ ■ ●		17
Gemischter Salat am Tisch serviert	♣ ■ ●		15
Grüner Salat am Tisch serviert	♣ ♥ ■ ●		12



Eichberg

Vorspeisen

Thunfisch-Sashimi ■

Fischnällchen, Wasabi-Crème, raffiniert marinierte Süsskartoffeln
Mais, Zwiebeln, Koriander 26

Pikantes Süsskartoffel-Ceviche ♣ ●

Kokos-Aioli, rote Zwiebeln, Koriander, Kerne 22

Kürbis-Ravioli ♣

Sprinz-Sauce, Waldpilze, Federkohl, Kürbis 19

Pikantes Rindstatar ■

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

Von hier kommt unser Wild

Unser Rehfleisch stammt aus den Wäldern rund um Seengen und vereinzelt aus österreichischer Jagd. Das Damhirschfleisch stammt aus der Zucht der Familie Weibel in Schongau und wird durch Christoph Arn in seiner Metzgerei in Dürrenäsch verarbeitet.

Wildschweinfleisch stammt aus österreichischer Jagd in freier Wildbahn.

Als Herbstgarnitur servieren wir Ihnen Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Mispel, Kürbis-Bohnenpüree



Herbstgerichte

Damhirsch-Entrecôte

Schwarze Kernenkruste, Gin-Blaubeersauce,
Spätzli, Herbstgarnituren 55

Rehschnitzel Mirza ● ●

Wildrahmsauce, Cognac-Kirschen, Spätzli, Herbstgarnituren 48 *

Würfel von Reh und Damhirsch ● ●

Cognacrahmsauce, Waldpilze, Spätzli, Herbstgarnituren 47 *

Wildschwein Entrecôte ● ●

Rumfrüchte-Sauce, Serviettenknödel, Herbstgarnituren 43

Damhirschpfeffer – der Klassiker

Spätzli, Herbstgarnituren 39 *

Burger vom Eichberg Angus-Rind

Herbstlich interpretiert, im hausgemachten
Dinkel-Bun, Raclettekäse, geschmorte Zwiebeln,
Freiland-Ei, Texas fries, Specktranche 39

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse 48

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 Chili-Würstchen auf
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachte Grillsaucen
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

Bratkäse ♣

Kürbiskern-Pistazienkruste, Preiselbeersauce,
Serviettenknödel, Herbst-Garnituren

36 *

Herbst-Tagliatelle ♣

Seetaler Trüffel-Rahmsauce, Waldpilze, Tomaten, Kräuter

35 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Herbst-Teller ♣ ●

Spätzli, Waldpilze, Herbstgarnituren

36 *

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander ● ●

Gebraten mit smoked beurre blanc, Seetaler Herbsttrüffel
Serviettenknödel, Kürbis, Federkohl

56

Atlantik-Wolfsbarsch ●

Kirschenglasur, Limettensauce
Kokos-Kürbissstampf, Mangold-Gemüse

47 *

Zander-Knusperli Vitality ■

im Bierteig gebacken, Tataresauce
- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet
- mit Gemüse

38 *

38 *

* 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 |

- Herbstgerichte servieren wir traditionell mit Spätzli oder Serviettenknödel. Wenn Sie auf Gluten allergisch sind, bieten wir Ihnen die mit einem gelben Punkt gekennzeichneten Gerichte auch mit Polentaschnitte anstelle von Spätzli an.

Unsere Rohprodukte



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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Zander stammt aus Schweizer Zucht.

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

Freilandeier, nach Verfügbarkeit Jungrind-Fleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung und Geflügelfleisch von Freilandhühnern. Fleischgerichte mit Eichberg-Fleisch werden als solche gekennzeichnet.

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

Weihnachten und Jahresende

Denken Sie schon jetzt an die nächste Weihnachtszeit und planen Sie Ihr Weihnachtessen 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 für Gruppen von Anfang November 2024 bis Ende Januar 2025 an.

Festmenü

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 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





Winter-Chalet

Ideal für gemütliche Abende mit Freunden,
Familie, Geschäft, Verein etc. mit bis zu 120 Personen.
Fondue, Raclette, Ambiente & Stimmung wie in den Skiferien...





Eichberg

Feiern mit Hütten-Charme

Mit Altholz ausgekleidet und geschmackvoll dekoriert, strahlt unser Chalet einen ganz besonderen Charme aus und bietet den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Ob festlich, geschäftlich oder locker mit Familie und Freunden, erleben Sie unbeschwerte Stunden - wie auf der Alm.

Unser Chalet-Angebot passt sich der Saison an:

Im Winter bieten wir Fondue und Raclette speziell für Firmenanlässe als Pauschalangebote an.

Im Sommer steht Fleisch aus dem Smoker mit reichhaltigen Buffets von Salat bis Dessert im Zentrum.

Das Chalet bietet Platz für bis zu 120 Personen und kann bereits ab 50 Personen exklusiv gebucht werden.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, das Chalet ist besonders in der Vorweihnachtszeit und an Wochenenden begehrt. Auf unserer Chalet-Website finden Sie eine Liste mit ausgebuchten Daten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Fondue-Events mit Musik und Stimmung:

**Infos und Tickets:
www.Eichberg-Shop.ch**

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99
event@eichberg.com | www.eichberg.com





Tagen mit Weitblick

Lassen Sie sich vom Weitblick über die Seen inspirieren und verbinden Sie Arbeit und Genuss bei uns auf dem Eichberg





Eichberg

Wir bieten Raum für Seminare, Schulungen & Workshops

Die einmalige Lage über dem Seetal mit den beiden Seen wirkt inspirierend! Sie lässt Gedanken fliegen, setzt neue Ideen frei und verleiht Ihrem Seminar noch mehr Schwung. Das sind ideale Voraussetzungen für den Erfolg Ihrer Tagung! Inmitten einer intakten Naturwelt können Sie Ihr Tagesprogramm individuell gestalten und auch die Natur mit einbeziehen. Sei es in Pausen oder als Bestandteil Ihrer Schulung.

Vom Begrüssungsgetränk bei Ihrer Anreise über Kaffeepausen bis zum feinen Essen, bieten wir Ihnen die bekannte Eichberg-Qualität aus der Küche, kombiniert mit einem aufmerksamen, freundlichen und kompetenten Service.

Raumvielfalt:

Unsere vielfältiges Raumangebot ist multifunktional, in verschiedenen Kombinationen und mit zahlreichen Tischformationen für bis zu 250 Personen nutzbar. Sie haben die Wahl zwischen runden, langen, U-Formen, Block-, Stehtischen oder auch Vortragsbestuhlung.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, unsere Räume sind begehrt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter event@eichberg.com

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99
event@eichberg.com | www.eichberg.com

