



Eichberg



Sommergenuss

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

Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2022

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

Roséwein

Primitivo Rosato Salento IGP 2023

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien	pro dl	8
<i>Primitivo</i>	Flasche	54

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 2019/20

Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien	pro dl	11
<i>Garnacha</i>	Flasche	69

Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2022

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

Muruve Crianza Toro DO 2019

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

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie

Spargelmousse mit Rauchlachs, Frischkäse-Tartelette mit Feigensenf und
Baumnüssen, Eichberg Junghahn-Lolly 16

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Toscana 26
Classique 24
Jardin ♣ 24

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

Gazpacho ♣ ●

Der Spanische Sommerhit mit Auberginen-Insel 14.50

Vom Salatfeld

Grünes und buntes vom Vitalbuffet ♣ ♥ ■ ●

Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen
kleiner Teller 8.50
mittlerer Teller 13
grosser Teller 25

Sommersalat ♣

Blattsalate, Sbrinz-Splitter, Brioche-Croûtons, Eigelb-Crème
Champagnerdressing 15

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 15

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 12



Eichberg

Vorspeisen

Thunfisch-Sashimi ■

Fischnällchen, Randen-Wasabi-Püree, Asia-Blattsalat
Ingwer-Vinaigrette

26

Burrata mit Tomaten ♣ ●

Balsamico, Basilikum-Sorbet

19

Erbsen-Minze-Ravioli ♣

Gartenkresse-Espuma, Tomaten, Zucchini, Erbsen

19

Sommerlich leicht

Baba Ghanoush ♣

Auberginen, Olivenbrot, Chutney,
eingelegte Eichberg-Zucchini

Vorspeise

26

Hauptgang

39

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchini,
Brioche-Toast, Butter

Vorspeise

26

Hauptgang

39



Fleischgerichte

Kalbs-Saltimbocca ●	
Rotweinjus, Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille	48 *
Rindshuftsteak Madagaskar ●	
Mit Pfefferschaum überbacken, Pommes frites, buntes Gemüse	48
Flat Iron-Steak vom Rind 200g ●	
Ruccola-Chimichurri, rassige Haus-Sauce, Texas fries, buntes Gemüse	47
Koteletten vom Alpstein-Lamm ●	
Rotweinjus, Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille	47
Cordon bleu-Rollen vom Schwein	
Bauernschinken, Raclettekäse, Pommes frites, buntes Gemüse	44 *
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück	
Pommes frites, buntes Gemüse	33 *
Steinzeit-Rindsfilet ■ ●	
Rindsfilet und pikante Argentinierli-Würstchen auf dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch) Drei hausgemachten 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

Sommerliche Gemüsevariation ♣ ●

Mit konfierten Kartoffeln

36

Sommer-Tagliatelle ♣

Zitrus-Weissweinsauce, Ruccola, eingelegte Tomaten

35 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Bratkäse in der Knusperkruste ♣

Curry-Mango Sauce, Kokos-Reisschnitte,
Gurken-peperoni Gemüse

35

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander

aus dem Rhôneetal

Ahorn-Kirschen glasur, Zitronen Schaumsauce

Konfierte Kartoffel und Blattspinat

56

Zander-Knusperli Vitality ■

im Bierteig gebacken, Tataresauce

- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet

38 *

- mit Gemüse

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 |

Unsere Rohprodukte

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

Salate, Gemüse und Getreide wachsen mehrheitlich auf Eichberg Bio-Feldern. Bio-Eier stammen von artgerecht gehaltenen Eichberg-Hühnern.

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Zander und Forellen 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

Freiland Eier, 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.



Eichberg



Feiern in Gesellschaft

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation,
Familienfeier, Jubiläum, Geschäftsessen...
Bei uns feiern Sie stilvoll mit HOCHGENUSS.





Eichberg

Herzlich willkommen zum festlichen HOCHGENUSS!

Von den ersten Ideen bis zum rauschenden Fest begleiten wir Sie mit Freude! Unser erfahrenes Event-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit Sie Ihren Anlass von Anfang an in sicheren Händen wissen dürfen.

Wenn der Tag gekommen ist, steht unser Service-Team vom Apéro bis zur Verabschiedung herzlich und professionell für Sie bereit. Auf dem Teller geniessen Sie die feinen Kreationen unserer Küchencrew, die aus hochwertigen Rohprodukten im Haus zubereitet werden – vom Apéro-Häppchen über feine Menükreationen bis zur hausgemachten Hochzeits- oder Geburtstagstorte.

Raumvielfalt:

Unser 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- oder Stehtischen.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, unsere Räume sind begehrt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

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

