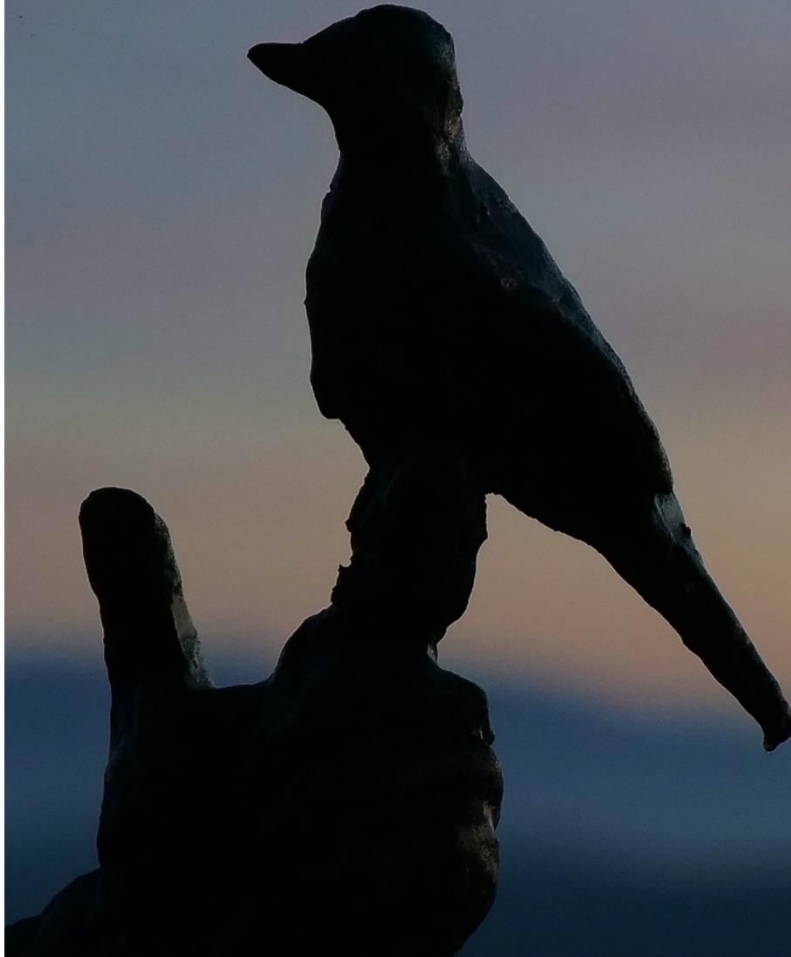




Eichberg



# WINTERGENUSS

Dieses Angebot bieten wir an:  
Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr  
Samstag von 11.30 bis 13.45 Uhr  
Sonntag 11.30 bis 13.45 und 17.00 bis 19.00 Uhr





Eichberg

## HOCHGENUSS im Glas

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

### Weissweine

#### **Cuvée Eichberg WEISS 2023, Exklusivabfüllung!**

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

<b>Brestenberger Blanc de Noir 2022/23</b>	pro dl	8.50
Weingut Lindenmann, <b>Seengen</b>	Flasche	57
<i>Blauburgunder</i>		

<b>Soave Classico Villa Mattielli 2023</b>	pro dl	8
DOC Soave, Veneto, <b>Italien</b>	Flasche	52
<i>Garganega</i>		

### Rotweine

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

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

#### **Petit Hipperia 2022**

Finca Vallegarcia, Retuerta del Bullaque	pro dl	11.50
Castilla La Mancha, <b>Spanien</b>	Flasche	69
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah</i>		

#### **Livrone 2022**

Poggio al Tesoro, Toscana IGT, <b>Italien</b>	pro dl	10
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	63

#### **Six Eight Nine 2021**

689 Cellars, Napa, California, <b>USA</b>	pro dl	9.50
<i>Zinfandel, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Flasche	61

#### **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.



## Saison-Menü 68

Geniessen Sie ein Menü mit drei Gängen inklusive Wasser & Kaffee

Knackige Salate vom Buffet

*oder*

Tagessuppe

\* \* \*

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
Paprikarahmsauce, Schupfnudeln, winterliches Gemüse

*oder*

Cordon bleu - Rollen vom Schwein  
Gefüllt mit Greyerzer & Schinken,  
Pommes frites, winterliches Gemüse

*oder*

Surf & Turf auf dem heissen Stein  
Rindsfilet und eine Riesencrevette  
Drei Grillsaucen, Pommes frites

*oder*

Gebratene Forellenfilets  
Blaubeersauce, Blattspinat, Weissweinsrisotto

\* \* \*

Ein süsses WECK-Dessert aus der Vitrine

Menü mit Fleisch oder Fisch 68

Menü fleischlos (aus der Karte) 62





Eichberg

## Zum Apéro

### **Antipasti-Etagère ab zwei Personen** ♣ ■

Oliven, Peppadews, eingelegte Zucchetti, Sbrinz-Würfel,  
Randen-Humus, Oliven-Crostini pro Person 13

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

**Winter** Rauchlachs, Sauerkraut 26

**Classique** Speck 24

**Jardin** Gemüsestreifen ♣ 24

### **Auf allen Flammkuchen:**

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

## Aus dem Suppentopf

### **Tagessuppe** ♣

Täglich frisch zubereitet 10

### **Winter-Duo** ♣

Pastinakensüppchen, Birnenwürfel, Granola, Rahmhaube  
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Baumnussbrioche 19

### **Pastinakensuppe** ♣

Birnenwürfel, Granola, Rahmhaube 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

### **Winter-Nüsslisalat** ♣ ■ ●

Nüsslisalat, Hausdressing

«Mimosa» mit Freiland-Ei 17

4 grillierte Specktranchen am Spieß 3

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

15

### **Grüner Salat am Tisch serviert** ♣ ♥ ■ ●

12

## Vorspeisen

### **Seetaler Randen modern interpretiert** ♣

Ricotta, Thymian, Honig, Brot-Chip 22

### **Pecorino-Feigen-Ravioli** ♣

Sauerrahmsauce, Parmesan, Nussknusper 19

### **Pikantes Rindstatar** ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti, Vorspeise 100g 26

Brioche-Toast, Butter Hauptgang 200g 39



Eichberg

## Wintergerichte

### **Rindsfiletwürfel Stroganoff** ●

Paprikarahmsauce, Schupfnudeln, winterliches Gemüse 48 \*

### **Rindshuftsteak Madagaskar** ●

Mit Pfefferschaum überbacken,  
Pommes frites, winterliches Gemüse 48

### **Winter-Burger vom Eichberg Angus-Rind**

Hausgemachtes Dinkel-Bun, Bier-Sauerkraut,  
Salat, Gurken, Freiland-Ei, Raclettekäse,  
Texas fries, Haussauce 39

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

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

### **Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück**

Pommes frites, winterliches 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)



## Fleischlos glücklich

**Massaman Thai-Curry** ♣️♥️■●  
Curry der hundert Düfte mit Tofu, Gemüse, Thai-Reis 35 \*

**Weissweinrisotto Sofia** ♣️●  
Sämig mit Käse und Butter,  
Wintergemüse, gebackener Bratkäse 35 \*

**Vegi-Schnipo** ♣️♥️■  
Seitan und Rande im Knusper-Kräutermantel,  
Pommes frites, winterliches Gemüse, Haussauce 33 \*

## Aus dem Wasser

**Gebratene Forellenfilets** ●  
Blaubeersauce, Blattspinat, Weissweinrisotto 45

**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)







Eichberg

## 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** mit leichten Anpassungen entsprechend zubereiten.

**Alle Gerichte können Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten.**

- |   |  |
|---|--|
|  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, sofern nicht anders deklariert.

Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion.

## 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 Jungrindfleisch 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.





## Neue Öffnungszeiten

Zu folgenden Zeiten sind wir mit Freude Ihre Gastgeber:

<b>Montag</b>	Ruhetag (Cabrio-Restaurant à la carte)
<b>Dienstag</b>	Ruhetag (Cabrio-Restaurant à la carte)
<b>Mittwoch</b>	11.30 bis 23.00 Uhr
<b>Donnerstag</b>	11.30 bis 23.00 Uhr
<b>Freitag</b>	11.30 bis 23.00 Uhr
<b>Samstag</b>	11.30 bis 23.00 Uhr
<b>Sonntag</b>	11.30 bis 20.00 Uhr

## Angebotszeiten

<b>À la carte-Karte</b>	Mi. bis Sa. 11.30 bis 13.30 und 17.30 bis 21.00 Uhr So. 11.30 bis 13.45 und 17.00 bis 19.00 Uhr (letzte Best.)
<b>Salatbuffet</b>	Wie à la carte-Karte
<b>Nachmittagskarte</b>	13.30 bis 17.30 Uhr
<b>Dessertangebot</b>	11.30 bis 22.00 Uhr, Sonntag letzte Bestellung 19.30 Uhr

## Seminare und Events

Kennen Sie unser vielfältiges Raumangebot für Seminare und Events? Wir verfügen über zahlreiche Räume von 12 bis 300m<sup>2</sup>, individuell kombinierbar für bis zu 250 Personen.

Das kulinarische Spektrum reicht von urig und originell im Chalet bis zu stilvollen Menüs mit mehreren Gängen im Obergeschoss des Cabrio-Restaurants.

- **Auf Anfrage sind wir auch an unseren Ruhetagen Montag und Dienstag gerne Ihre Gastgeber!**  
**Wir freuen uns auf Ihre Mail-Anfrage an [event@eichberg.com](mailto:event@eichberg.com)**



## 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](http://www.Eichberg-Shop.ch)**

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38  
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99  
[event@eichberg.com](mailto:event@eichberg.com) | [www.eichberg.com](http://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](mailto:event@eichberg.com)**

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38  
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99  
[event@eichberg.com](mailto:event@eichberg.com) | [www.eichberg.com](http://www.eichberg.com)

