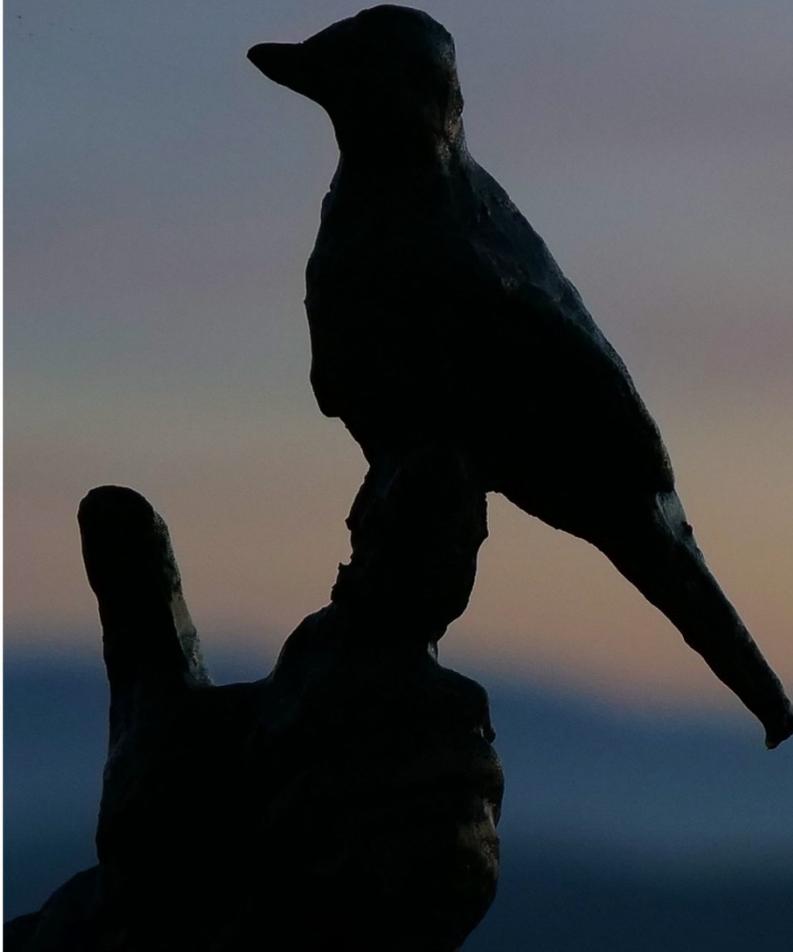




Eichberg



WINTERGENUSS

Dieses Angebot 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

Verdejo Quivira 2023

Bodega Hermanos del Villar, Rueda, Spanien	pro dl	8.50
<i>Verdejo</i>	Flasche	55

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Petit Hipperia 2021/22

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

Livrone 2022

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

Six Eight Nine 2021

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

Primitivo Cuvée 2019 – 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

Kürbis-Frischkäse-Mousse mit Apfel, Rauchlachstatar-Tartelette,
Junghahn-Lolly mit Bourbon-Glasur 16

Plättli zum Drilänge ■

Trockenfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Speck, Käse 23

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 ♣

Pastinaken-Birnensüppchen, Granola, Rahmhaube
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Baumnussbrioche 19

Pastinaken-Birnensuppe ♣

Granola, Rahmhaube 13.50



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

Winter-Nüsslisalat ♣ ■ ●

Nüsslisalat, Champagnerdressing

«Mimosa» mit Freiland-Ei 17

4 grillierte Specktranchen am Spiess 3

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 15

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 12

Vorspeisen

Eichberg-Randen modern interpretiert ♣

Randen, Ricotta, Thymian, Honig, Brot-Chip 22

Fisch-Duo ■

Tuna-Sashimi, Fischbällchen, Peperoni-Couscous, Ponzu,
Curry-Mangosauce 26

Kürbis-Ravioli ♣

Orangen-Beurre blanc, Chiccorino Rosso
Rosmarin-Haselnuss-Knusper, Sbrinz 19

Pikantes Rindstatar ■

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



Wintergerichte

Kalbsgeschnetzeltes ●	
Vom Nierstück, à la minute rosa gebraten Champignons-Rahmsauce, Spätzli, Wintergemüse	52 *
Rindshuftsteak Madagaskar ●	
Mit Pfefferschaum überbacken, Pommes frites, buntes Gemüse	48
Würfel von Reh und Damhirsch ●	
Cognacrahmsauce, Waldpilze, Spätzli, Rotkraut, Maroni	47 *
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 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

Massaman Thai-Curry ♣️ ❤️ 🟩 🟥

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

35 *

Bündner Capuns ♣️

Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Käse

34 *

Vegi-Schnipo ♣️ ❤️ 🟩

Seitan und Rande im Knusper-Kräutermantel,
Pommes frites, Wintergemüse, Soja-Cocktailsauce

33 *

Aus dem Wasser

Gebratene Forelle 🟥

Hagebuttensauce, Blattspinat, Waldpilze
Serviettenknödel

45

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** mit leichten Anpassungen 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

Freilandeier, 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.

Weihnachten und Jahresende

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 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 (**Betriebsferien vom 22.12.24 bis 06.01.25**).

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

