

Eichberg

Kulinarische Vorschläge

2011

Reisegruppen
Carfahrten



☆☆☆ Gesundheits- und Ferienhotel, Speiserestaurant
5707 Seengen, Telefon 062 777 33 33
essen@eichberg.com www.eichberg.com



Geschätzte Car-Unternehmer/Innen und Reiseveranstalter/Innen

Schön, dass wir Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge für Carreisen und Reisegruppen vorlegen dürfen.

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

- *der Panoramasaal* 60 Plätze
- *die Bauernstube (heimelig und rustikal)* 35 Plätze
- *das à la carte-Restaurant* 40 Plätze
- *die Gartenterrasse mit Panorama-Aussicht* 90 Plätze
- *Panoramasaal und Restaurant kombiniert bis* 100 Plätze

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Wir verfügen über einen grossen und originellen Spielplatz und einen Kleintierpark, wo sie sich nach Lust und Laune, abseits vom Strassenverkehr, in Sicherheit vergnügen können.

Informationen und Bedingungen

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag (Reservationen ab 40 Pers. auf Anfrage), übrige Tage bis 23.00 Uhr, für Anlässe bis 24.00 Uhr geöffnet.

Bankettbesprechungen:

Besprechungen und Bestellungen von Cars und Reisegruppen können telefonisch und per Fax/Mail abgewickelt werden.

Preise:

Unsere Vorschläge für Cars und Reisegruppen sind für Gesellschaften ab 20 Personen kalkuliert. Die gesetzliche MWST. ist darin enthalten. Unter 20 Personen behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.

Menübestellung:

Die Gerichte, welche mit einem ● versehen sind, können Sie von unterwegs bis **drei Stunden vor der Ankunft** bei uns bestellen. Bei den anderen Gerichten sind wir auf die Bestellung bis **drei Arbeitstage vor Ihrer Reise** angewiesen.

Express-Bestellungen von unterwegs

Damit Sie es unterwegs etwas einfacher haben, haben wir eine spezielle Express-Bestellliste mit den beliebtesten Gerichten zusammengestellt. Die Bestellung können Sie bis **drei Stunden vor Ihrer Ankunft** telefonisch oder per Fax durchgeben.

- Personenzahlen/Verrechnung:** Die uns gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsbasis. Abweichungen werden nach Besprechung mit dem Veranstalter anteilmässig verrechnet.
- Vorbestellte Menüs:** Definitive Personenzahl bis **am Morgen** des stattfindenden Tages gemeldet.
- Bestellung von unterwegs:** Definitive Personenzahl bis **drei Stunden vor Ankunft** per Telefon oder Fax gemeldet.
- Annullationsbedingungen:** Bei vorbestellten Arrangements mit Menü gilt eine Annullationsfrist von drei Tagen. Reservationen ohne Menübestellung können bis spätestens 24 Stunden vor geplanter Ankunft annulliert werden. Bei späterer Annullation werden wir in Absprache mit dem Veranstalter unsere Selbstkosten in Rechnung stellen.
- Raucherwaren:** Wir führen keine Raucherwaren.
- Garderoben:** Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.
- Zahlungsmittel:** Wir bevorzugen Barzahlung, ec-direct und Rechnungsstellung mit Post/Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen.

Die vorliegenden kulinarischen Vorschläge ersetzen sämtliche vorangegangenen Versionen. Allgemeine Preisänderungen bleiben im Laufe der Gültigkeit vorbehalten.

Eichberg, 01. Februar 2011

© by Eichberg-Team

Auto/Car-Wegbeschreibung zum Hotel Restaurant Eichberg

Aus Richtung Bern:

- Autobahn A1 bis Ausfahrt Aarau Ost/Hunzenschwil
- Bei der ersten Verkehrsampel links abbiegen
- Bei der nächsten Verkehrsampel rechts abbiegen in Richtung Schafisheim/Seon/Beinwil am See
- In Seon beim Bahnübergang rechts abbiegen
- Nach ca. 200m, beim Teppichgeschäft Gehrig, links abbiegen in Richtung Egliswil/Seengen
- Der Strasse folgen bis nach Seengen
- Bei der Dorfeinfahrt von Seengen, ca. 50m nach der Feldgarage, links abbiegen in Richtung Eichberg (Beschildert mit Strassen- und Hotelwegweiser)
- Nach ca. 1.5 km sind Sie auf dem Eichberg angekommen.

Aus Richtung Zürich

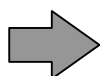
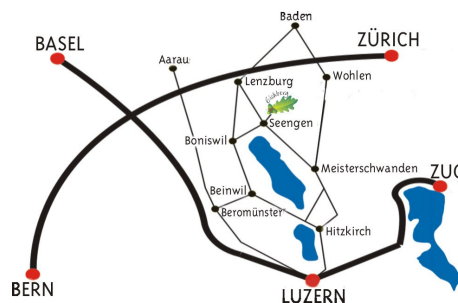
- Autobahn A1 bis Ausfahrt Lenzburg
- Bei der Verkehrsampel links abbiegen in Richtung Wohlen/Muri/Zug
- Nach ca. 1.5 km rechts abbiegen in Richtung Ammerswil
- Nach dem Dorfausgang von Ammerswil links abbiegen in Richtung Egliswil/Seengen
- Der Strasse folgen bis nach Seengen
- Bei der Dorfeinfahrt von Seengen, ca. 50m nach der Feldgarage links abbiegen in Richtung Eichberg (Beschildert mit Strassen- und Hotelwegweiser)
- Nach ca. 1.5 km sind Sie auf dem Eichberg angekommen.

Aus Richtung Basel

- Autobahn A3 bis Verzweigung Birrfeld, dann in Richtung Bern abzweigen
- Danach der Wegbeschreibung aus Richtung Zürich folgen

Aus Richtung Luzern

- Ausfahrt Emmen Süd, dann rechts abbiegen, Emmen umfahren
- Der Seetalstrasse durch Hochdorf, Hitzkirch, Meisterschwanden bis nach Seengen folgen
- In Seengen den braunen Hotelwegweisern bis zum Hotel Eichberg folgen



Achten Sie bitte bei GPS-Systemen besonders darauf, dass die Anfahrt über Seengen führt! Einzelne Systeme planen die Zufahrt über Waldwege von Egliswil her.

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise!

Geniessen Sie mit allen Sinnen

Sie geniessen bei uns Lebensmittel, welche wir gemäss folgender Herkunft für Sie einkaufen. In unserer Küche werden sie fachgerecht und mit Freude zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Unser Ziel ist, dass stets frische, ehrlich produzierte und qualitativ hoch stehende Produkte für Sie zum wahren Genuss werden.

Fleischherkunft

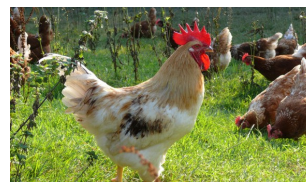
Rind	Schweiz, Argentinien	Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz	Lamm	Neuseeland
Poulet und Geflügel	Schweiz	Strauss	Südafrika
Fische	Schweizer Seen, Weltmeere	Bio-Forellen	Fischzucht Nadler, Rohr AG

Eichberg Bio-Produkte in unserer Küche

Bio-Gemüsebau Frische, knackige Salate und schmackhafte Gemüse verarbeiten wir nach saisonalem Angebot zu feinen Gerichten für Sie.



Bio-Gutsbetrieb Freilandeier, Kalb- und Jungrind-Fleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung.



Gemüsebau und Gutsbetrieb Eichberg sind beide mit der Knospe von Bio-Suisse ausgezeichnet und produzieren seit 50 Jahren biologische Lebensmittel in Eichberg-Qualität. Der Gutsbetrieb erfüllt zudem die strengen KAG-Richtlinien für die Haltung von Freilandhühnern und Mutterkühen.



Bei Produkten, welche nicht auf dem Eichberg produziert werden, achten wir auf optimale Qualität und höchstmögliche Frische. Wir berücksichtigen regionale Produzenten und den qualifizierten Lebensmittel-Fachhandel. Zu unseren Stammlieferanten pflegen wir langjährige Geschäftsbeziehungen.

Beliebte Car-Menüs

AUF VORBESTELLUNG

Car-Menü A

Feine Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhaube und gerösteten Mandeln

Grüner- und Rüeblisalat
an feiner Hausdressing

Feines Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce mit
Teigwaren und zwei Sorten Gemüse

Fr. 32.-

Car-Menü B

Kräftige Gemüse-Bouillon mit Flädli

Hausgemachter Jungrind-Hackbraten
an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelstock und
zwei Sorten Gemüse

Gebrannte Crème

Fr. 33.-

Aus dem Suppentopf

• **Tagessuppe**

Fragen Sie bitte nach unserem Tagesangebot

Fr. 7.50

• **Aargauer Rüeblisuppe**

mit geröstetem Sesam

Fr. 8.-

• **Gemüsebouillon**

mit Gemüsestreifen, Flädli oder Eierflocken

Fr. 8.-

Aus dem Salatgarten

• **Grüner Salat**

Frische Blattsalate mit feiner Hausdressing

Fr. 8.50

• **Saison-Salat**

bunte Variation aus täglich frischen Salaten

Fr. 9.50

Kalte Snacks und Hauptgerichte

• **Belegte Brötchen** mit Toast, frisch zubereitet

- Bauernschinken,
- Salami,
- Spargeln mit Ei

Fr. 7.-

• **Gourmet-Sandwich**

Mit Hausbrot, Tataresauce, Tomaten, Essiggurken und

- Bauernschinken
- Salami
- Käse

Fr. 9.-

Kalte Hauptgerichte

• Eichberg Wurstsalat	einfach garniert	Fr. 14.- Fr. 18.50
• Wurst-Käsesalat	einfach, kreativ angerichtet	Fr. 17.-
Roastbeefsteller mit verschiedenen Salaten garniert und mit Sauce Tartar serviert		Fr. 24.50
• Grosser Salatteller mit Eichberg Freiland-Ei Vielfältige Komposition von frischen Salaten und kreativen Garnituren		Fr. 21.-
• Bauernschinken	ganze Portion	Fr. 17.-
Damenteller Schinken, Spargelspitzen, 1 Ei garniert mit gemischten und Battsalaten		Fr. 19.50
Eichberg-Zvieri Bauernschinken, Rohschinken, Bauernspeck, Portion Mostbröckli, Salami, Käse und Garnituren		Fr. 26.- Fr. 19.50
• Beilage Pommes frites Zu den kalten Gerichten 150g		Fr. 5.50

Warme Snacks und Hauptgerichte

- **Portion Pommes frites**, 300 g mit Ketchup Fr. 8.50
- **Portion Spaghetti Napoli**
mit Tomatensauce und Parmesan Fr. 15.50
- **Toast Hawaii**
Zwei Toastbrotsciben mit Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken Fr. 13.-
- **Toast Armstrong**
mit Pouletstreifen an Champignonrahmsauce Fr. 15.50
- **1 Paar Wienerli mit Senf und Brot mit Kartoffelsalat** Fr. 9.-
Fr. 15.-
- **Bauernbratwurst an Zwiebelsauce**
mit Rösti Fr. 15.50
- **Hornusser Rösti**
grillierte Pouletschnitzel auf goldgelber Rösti mit Knoblauchmousse überbacken Fr. 21.-
- **Pouletbrüstchen Fitness**
Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste überbacken, begleitet von frischen Salaten Fr. 27.-
- **Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art**
an Champignonrahmsauce, Teigwaren und zwei Sorten Gemüse Fr. 19.50
- **Rahmschnitzel**
Schweinschnitzel mit Teigwaren und zwei Sorten Gemüse Fr. 29.-
- **Schweinschnitzel Fitness**
mit frischen Salaten Fr. 29.-
- **Panierte Schweinschnitzel**
mit Pommes-frites und zwei Sorten Gemüse wie man sie kennt und mag Fr. 29.-
- **Hausgemachter Jungrind-Hackbraten**
vom Eichberg Natura Beef an Kräuterrahmsauce mit Röstikroketten und zwei Sorten Gemüse Fr. 27.-
- **Pangasius-Knusperli Fitness**
im Bierteig gebacken, mit Tataresauce und frischen Salaten Fr. 27.-
- **Eichberg-Mutschli**
hausgemachter Frischkäse in Kräuterkruste gebraten auf Tomatencoulis dazu frische Bratkartoffeln mit Sesam und zwei Gemüsen Fr. 27.-
- **Gemüsekarussell** mit vielen frischen Gemüsen, Vollreis und gebackenen Glückssternen auf Tomatencoulis Fr. 28.-

Flammkuchen

Den Flammkuchen (tarte flambée) kennen wir ursprünglich aus dem Elsass, wo er in der bäuerlichen Hausküche stark verankert ist. Früher buken ihn die Bäuerinnen nach dem Brotbacken. Heute hat er sich zur delikaten Spezialität entwickelt und durchgesetzt. Die Basis bildet ein hauchdünner Brotteig. Darauf kommen Crème fraîche, dünn geschnittene Zwiebeln, und in der klassischen Variante Speckstreifen und geraffelter Käse. Die Kreationen sind vielfältig und erhalten durch das Backen im Steinofen und das Verfeinern mit schwarzem Pfeffer und Schnittlauch ihren Pfiff.



- **Classique** Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch Fr. 21.-
- **Jardin** Crème fraîche, Zwiebeln, wenig Knoblauch, Gemüsestreifen, Greyerzer und Freiburger Vacherin, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch Fr. 21.-
- **Deluxe** Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch Fr. 22.-

Frühstück

Für Fahrten mit Reisebeginn am Morgen können Sie Ihren Fahrgästen den Tagesbeginn mit einem Frühstück und toller Aussicht versüßen. Von 08.00 bis 10.00 Uhr bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an.

Frühstücksbuffet

mit Kaffee/Milch, Gipfeli, Brötli, Charcuterie, Käse, Birchermüesli usw. Fr. 15.50

Restaurant-Shop

Geschenke erhalten die Freundschaft. In unserem Restaurant-Shop können Ihre Fahrgäste verschiedene hausgemachte Pralinen, unsere beliebten Eichberg-Meringues, „Guetzli“ und Honig aus eigener Imkerei als Mitbringsel kaufen.

Die Süsse Krönung

Zu einem guten Essen gehört ein gebührender Abschluss. Unsere Pâtisserie verwöhnt Sie gerne mit köstlichen süssen Träumen.

Aus der Tortenvitrine

Überzeugen Sie sich selbst von unseren frischen hausgemachten Tortenspezialitäten.

Sorten:

Tobleronemousse, Zitronenquark, Lemon Pie,
Kirschtorte und verschiedene Saisontorten
Rüebliorte

Fr. 5.80

Fr. 5.20



Beliebte Desserts

- | | | |
|---------------------------------|--|-----------|
| • Portion Glacé | zwei Kugeln nach Wahl mit wenig Rahm | Fr. 6.50 |
| Caramelköppli | mit Rahm | Fr. 8.- |
| Gebrannte Crème | mit Rahm | Fr. 9.- |
| • Eiskaffee | mit Rahm | Fr. 10.50 |
| Grand Marnier-Parfait | mit marinierten Waldbeeren und Rahm | Fr. 12.- |
| Frischer Fruchtsalat | nature | Fr. 11.- |
| | mit Rahm | Fr. 11.- |
| • Menü-Coupe maison | Frischer Fruchtsalat
mit einer Kugel Glace und Rahm | Fr. 9.50 |
| • Coupe Danmark | mit Schokoladesauce | Fr. 11.50 |
| • Eichberg-Meringues | mit Rahm | Fr. 11.- |
| aus Eichberg Bio-Freilandeiern | mit Glacé | Fr. 13.- |
| • Eichberg-Minimeringues | mit Rahm | Fr. 8.50 |
| mit einer Schale | mit Glacé | Fr. 9.50 |

Fragen Sie bitte nach unserem aktuellen Saison-Dessertangebot.