

Eichberg



Saisonal geniessen

Wintergerichte

mit Bio-Forellen





Vorspeisen, Salate & Suppe

Nüsslisalat «Nippon»

an Baumnuss-Joghurtdressing,
begleitet von in Tempurateig gebackenen
Bio-Forellensstreifen

Fr. 17.50

Geräuchertes Bio-Forellenfilet

mit Honigsenfauce und Meerrettichschaum,
dazu ein Salatbouquet und ein lauwarmes
Brioche

Fr. 19.00

Gebratenes Bio-Forellenfilet Colmar

auf Rahmsauerkraut, mit Baumnusskruste
überbacken, begleitet von Kräuterpesto und
Weissweinschaum

Fr. 19.00

Winter-Kombination von Land und Wasser

Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchforellen-
streifen und Safranrahmhäubchen,
kombiniert mit Nüsslisalat und gehacktem
Eichberg Bio-Freilandeij,
dazu ein Baumnussbrioche

Fr. 16.00

Kulinarische Genüsse – ein Erlebnis für alle Sinne



Hauptgerichte

Bio-Forellenfilet Zugerart
pochiert, an Weissweinkräutersauce,
begleitet von Pilawreis

Fr. 39.00

Bio-Forellenfilet Bombay
im Kokosmantel gebacken, auf sautierten
Bananen angerichtet, ergänzt mit Curry-
schaumsauce und Pilawreis

Fr. 39.50

Bio-Forellenfilet Italiana
aus dem Ofen, mit Tomatenwürfeln, Oliven,
Kräutern und Gewürzen, angerichtet auf Blatt-
spinat, dazu Dampfkartoffeln

Fr. 39.50

Bio-Forellenfilet Tempura
Forellenfilets im asiatischen Reismehlteig
gebacken, mit Tataresauce,
Zitronenviertel und Dampfkartoffeln

Fr. 39.50

Bio-Forellenfilet Schongau
Gebratene Forellenfilet mit sautierten Waldpilzen
und Thymianbratkartoffeln

Fr. 41.00

Flammkuchen

Flammkuchen Neptun
mit Crème fraîche, Zwiebeln, geräucherten
Forellenfiletstreifen und Gemüsestreifen

Fr. 23.00

Weinempfehlung

Ein Sprichwort sagt: Ein guter Fisch sollte dreimal schwimmen – einmal im Wasser, einmal in der Butter und einmal im Wein.

Damit er dies auch kann, empfehlen wir Ihnen einige passende Weine aus unserem Keller.

Weisswein

Sauvignon blanc 2008

Leopold Aumann, Thermenregion Österreich

pro dl Fr. 7.60

Flasche Fr. 49.00

Jose Pariente DO bianco 2010

Dos Victorias, Spanien

pro dl Fr. 7.60

Flasche Fr. 49.00

Rotweine

Ticino Merlot DOC Vallombrosa 2009

Claudio Tamborini, Castelrotto

pro dl Fr. 7.80

Flasche Fr. 52.00

Humagne Rouge 2009

Adrian Mathier, Salgesch VS

pro dl Fr. 8.40

Flasche Fr. 55.00



Impressionen



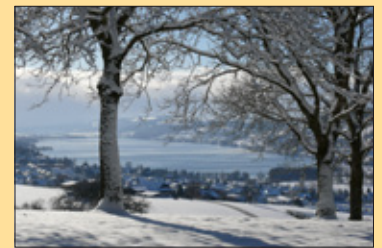
Kulinarische Vorschau

Röstigerichte

18. Januar - 11. März 2012

Fonduesaison

bis Mitte März 2012



Kulinarische Genüsse – ein Erlebnis für alle Sinne



Süßes – hausgemacht

In unserer Haus-Konditorei stellen wir verschiedene süße Spezialitäten in Handarbeit her. Unser Chef-Pâtissier Pascal Kainzbauer ist ein erfahrener eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister. Er ist Spezialist für Hochzeitstorten und Spezialtorten für aussergewöhnliche Anlässe wie Firmenfeiern, Einweihungen oder private Gelegenheiten. Sein kleines «süßes» Team stellt nebst feinen Torten auch verschiedene Pralinen-Spezialitäten, knusprige Gebäcke, Meringues aus Eichberg Bio-Freilandeiern und fruchtige Konfitüren in Handarbeit her.

Eine der neusten Kreationen unseres Chef-Pâtissiers ist das Eichberg Birnenbrot. Viele Zutaten wie der Bio-Birnenträsch, das Bio-Mehl und die Eichberg Bio-Freilandeier stammen aus dem Seetal. Wir backen das Birnenbrot in verschiedenen Grössen.

Suchen Sie ein süßes Geschenk oder Kundenpräsent? Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen auch Möglichkeiten auf, Ihr Firmenlogo zu integrieren. Bei grösseren Mengen erhalten Sie Mengenrabatt.



Hotel / Restaurant Eichberg, Familien Wengenmaier & Mahler, 5707 Seengen
Telefon 062 767 99 99, Telefax 062 777 23 31, www.eichberg.com, essen@eichberg.com
Telefon Physiotherapie 062 767 99 20, Telefon Bio-Gemüsebau 062 767 99 29