



Eichberg



★★★ GESUNDHEITS- UND FERIENHOTEL
SPEISERESTAURANT
BIO-GEMÜSEBAU UND LANDWIRTSCHAFT

Eichberg

KULINARISCHES IM 2012

SAISONALER GENUSS

18. Januar bis 11. März	Röstigerichte
14. März bis 08. April	Frühlingserwachen mit grünen Spargeln ...
11. April bis 20. Mai	Frühlingsgenüsse mit weissen Spargeln ...
23. Mai bis 05. August	Leichte Sommergerichte mit köstlichen Grilladen, Salaten ...
08. August bis 02. September	Spätsommergerichte mit Pilzen ...
02. September bis 25. November	Herbstliches mit Wild, Pilzen und Kürbis ...
Mitte Oktober bis Mitte März 2013	Fondue- und Raclette-Zeit
28. November bis 23. Dezember	Wintergerichte mit Bio-Forellen ...

SWEET DREAMS

(Daten nicht festgelegt)

Frühlingsdesserts mit feinen
Erdbeeren

Sommerdesserts
abwechselnd mit Kirschen,
Brombeeren und Zwetschgen

Herbstdesserts mit
Vermicelles und Zwetschgen

Winterdesserts
mit winterlichen Gewürzen
verfeinert

SPEZIELLES

Wine & Dine mit Bernhard
Hess, Südafrika: 29. März

Oster-Wochenende:

06. - 09. April

Muttertag: 13. Mai

Bundesfeiertag:

01. August

Chäs-Fondue mit den

Swiss-Boys: 04. September

Thai-Buffer: 28. Juni

Während der Winterzeit:

Fondue- & Racletteschiffe
auf dem Hallwilersee

Reservieren Sie Ihre
Plätze für diese Daten
bitte frühzeitig!

GENIESSSEN

