

Evergreens à la carte

Dieses Angebot servieren wir Ihnen von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch
 kleinere Portionen (20% Preisnachlass). Alle Preise inkl. 8% MWSt.

Apéro-Hit

*Zum gemeinsamen Apéro oder auch als Vorspeise empfehlen wir Ihnen
 einen Elsässer Flammkuchen* (1 Flammkuchen für 2-3 Personen).

Suppe, Vorspeisen und Salate

Tagessuppe täglich frisch zubereitet

Fr. 8.-

Grüner Salat

verschiedene knackige Blattsalate, kreativ garniert

Fr. 9.50

Gemischter Salat

bunte Variation aus täglich frischen Salaten, kreativ garniert

Fr. 11.50

Salat Eichberg

mit hausgemachtem Frischkäse, Olivenöl,
 Balsamicoessig, sautierten Apfelstreifen und Baumnüssen

Fr. 15.50

Pikantes Rindfleischtatare

begleitet von einem bunten Salatbouquet
 garniert mit Essiggemüse, dazu frischer Toast und Butter

Fr. 23.-

Waldpilz-Feuilletée

frische sautierte Waldpilze an sämiger Kräuterrahmsauce
 im Blätterteigkissen gefällig präsentiert

Fr. 16.-

Grosser Salatteller mit Eichberg Freiland-Ei

Vielfältige Komposition von frischen Salaten und
 kreativen Garnituren

Fr. 23.-

Wahlweise Balsamico- oder Hausdressing mit Kräutern



Eichberg

Hauptgerichte aus der warmen Küche

SCHWEIN:

Grillierte Schweinsschnitzel Fitness

mit hausgemachter Kräuterbutter

- mit bunter Salatkomposition
- mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 31.- *

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück

mit Pommes-frites und Gemüse garnitur
wie man sie kennt und mag

Fr. 31.- *

KALB:

Grillierte Kalbsschnitzel Fitness

mit hausgemachter Kräuterbutter

- mit bunter Salatkomposition
- mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 41.- *

Kalbsleberli Tessinerart

geschmetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch
dazu Rösti und Gemüse garnitur

Fr. 42.-

Kalbsrahmschnitzel

an sämiger Champignonrahmsauce
mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

Fr. 42.- *

RIND:

Saftiger hausgemachter Jungrind-Hackbraten

an sämiger Kräuterrahmsauce
mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

Fr. 29.50 *

Rindshuftsteak Madagaskar

Sorgfältig gebratenes zartes Rindshuftsteak
mit Pfefferschaum überbacken
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 43.-



LAMM:

Zartes Lammrückenfilet

In Englischsenf mariniert und mit einer Kräuterkruste überbacken
auf Tomatencoulis angerichtet
dazu Bratkartoffeln mit Sesam und Gemüse garnitur

Fr. 44.-

POULET

Pouletbrüstchen Fitness

Grilliertes Schweizer Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste überbacken
auf kräftigem Rotweinjus
- mit bunter Salatkomposition
- mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 32.-

Saftige Pouletbrust Hornusserart

grilliertes Schweizer Pouletbrüstchen auf sautierten Waldpilzen
mit Knoblauchmousse überbacken
dazu Röstikroketten und Gemüse garnitur

Fr. 33.-



In unserer Küche verwenden wir einen grossen Anteil an Bio-Salaten und –Gemüsen.
Der Eichberg Bio-Gemüsebau produziert schmackhafte Salate und Gemüse, welche
wir nach saisonaler Verfügbarkeit in unserer Küche frisch für Sie verarbeiten.



Eichberg

www.eichberg.com

Vegetarische Spezialitäten

Eichberg-Mutschli

Hausgemachter Frischkäse in Knusperkruste gebacken auf Tomatencoulis, dazu frische Bratkartoffeln mit Sesam und Gemüse garnitur

Fr. 29.50 *

Gemüsekarussell

mit vielen frischen Gemüsen, Vollreis und würzigen Tofu-Glückssternen

Fr. 31.- *

Asiatisches Gemüsecurry

Verschiedene Gemüse an grüner Currysauce mit Kokosmilch, angerichtet im Reismudelring, ergänzt mit würzigen Tofu-Glückssternen

Fr. 28.- *

Fischgerichte

Pangasiusknusperli aus MSC-zertifizierter Zucht

im Bierteig gebacken, mit feiner hausgemachter Tataresauce
- mit bunter Salatkomposition
- mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 31.- *

Bio-Forellenfilets Zugerart

pochiert, an sämiger Weissweinsauce mit Kräutern dazu Pilaw-Reis

Fr. 39.- *

Bio-Forellenfilets Singapur

gebraten, mit sautierten Bananen- und Apfelstückchen auf grünem Curryschaum, dazu Pilaw-Reis

Fr. 39.50 *

Bio-Forellenfilet Italiana

aus dem Ofen, mit Tomatenwürfeln, Oliven, Kräutern und Gewürzen angerichtet auf Blattspinat und Dampfkartoffeln

Fr. 39.50

Die Bio-Forellen beziehen wir von der Fischzucht Nadler in Rohr. Sie werden bei uns im Haus in Handarbeit filetiert.



Eichberg

Feines vom heissen Stein

Sie sind Ihr eigener Koch und bestimmen die Garstufe Ihres Fleisches selber, ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art!
Die edlen Fleischstücke werden mit unserer neuen Grill-Hausmischung schmackhaft gewürzt. Im Preis inbegriffen sind drei feine Grillsaucen.

Zartes Straussenfilet	ca. 250g	Fr. 41.-
Saftiges Pferdefilet	ca. 250g	Fr. 44.-
Zartes Rindsfilet	ca. 250g	Fr. 48.-

Saucen zu allen Stein-Gerichten:

Barbeque
Hausgemachte Kräuterbutter
Knoblauchmousse

Beilagen bitte wählen Sie:

Saisonaler Beilagensalat	Fr. 9.50
Gemüsebeilage fünf Sorten schonend zubereitetes Biogemüse	Fr. 10.-
Pilawreis	Fr. 6.50
Röstikroketten	Fr. 7.-
Pommes frites	Fr. 7.-



Elsässer Flammkuchen

Den Flammkuchen (Tarte flambée) kennt man 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, Gryerzerkäse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch | Fr. | 21.- |
| Deluxe | Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch | Fr. | 22.- |