



Aussichtsreich feiern in bester Gesellschaft

Kulinarische Vorschläge für Gruppen von 10 bis 250 Personen

Inhalt

Räumlichkeiten	3
Apéro	6
Saisonale Menüs	9
Weitere Menü Empfehlungen	15
Fleischlose Auswahl	20
Desserts	21
Torten	24
Chalet Angebot	26
Situationsplan	28



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem erfahrenen Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend.

Räumlichkeiten	Grösse m2	Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
		Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	----	----	300
Sonnensaal	40	30	-	20	16	12	12	30
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	----	----
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Sonnensaal



Residenz

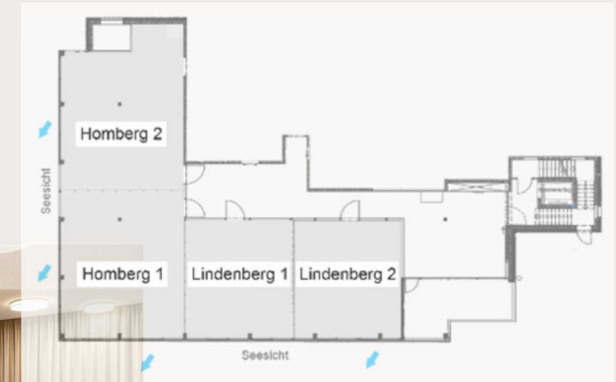


Chalet



Panoramasaal

Im ersten Stock des Cabrio-Restaurants befindet sich der Panoramasaal mit schönstem Blick auf Hallwilersee und Bergpanorama. Er lässt sich dank mobiler Trennwände nach Bedürfnis variabel nutzen und kann in die Räume Lindenberg 1 & 2 sowie Homberg 1 & 2 unterteilt werden. Neben dem Panoramasaal befindet sich ein Foyer mit Balkon, welche zusätzlich genutzt werden können



Wichtiges in Kürze

Anreise

Der Eichberg ist zentral gelegen und in ca. 15 Minuten von der A1 zu erreichen. Die nächste Bushaltestelle befindet sich in Seengen «Feldgarage». Zu Fuss sind es 20 Minuten bis auf den Eichberg. Weiter befindet sich die Zughaltestelle Boniswil, erreichbar in ca. 8-10 Fahrminuten.

Besprechung Ihres Anlasses

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Besprechungstermin mit uns. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei erhöhter Komplexität oder intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 80.- inkl. MWST zu verrechnen.

Für Hochzeiten bieten wir spezielle Grundpauschalen mit massgeschneiderten Leistungen an.

Menü Auswahl

Gerne dürfen Sie für Ihren Anlass ein einheitliches Menü aus unseren Menü Vorschlägen auswählen und uns dieses spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass mitteilen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne auf Voranmeldung.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. mit verrechenbarer Verlängerung bis max. 02.00 Uhr)

Parkplätze

Unsere Parkplätze sind begrenzt. Für Bankette & Veranstaltungen steht pro drei bis vier Gäste ein Parkplatz zur Verfügung. Bitte bilden Sie Fahrgemeinschaften! Die Parkplätze sind für Gäste kostenlos.

Shuttle

Auf Wunsch können wir Sie gerne von der Bushaltestelle Feldgarage abholen. Wir verrechnen dafür Fr. 10.00 pro Fahrt. Bei weiteren Fahrten oder zu Nachtzeiten organisieren wir Ihnen gerne ein Taxi.

Stornierung

Bitte beachten Sie unsere Annullationsbedingungen in unseren ausführlichen AGBs.

Teilnehmerzahl

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar.

Reservation

Gerne dürfen Sie Ihren Anlass mit einem Optionsdatum provisorisch reservieren. Bei einer allfälligen Zweitanfrage benötigen wir eventuell schon vor dem vereinbarten Datum einen definitiven Entscheid von Ihnen.

Ergänzend gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com.





Apéro-Pauschalen

Ob Kleiner Starter, mittlerer Snack oder grosszügiger Apéro Riche. Sie wählen eines der Grundpackages und stellen den Inhalt nach Ihrem Gusto zusammen – fertig ist Ihr Apéro oder Stehdinner. Die Gäste können kommen!

Snacks

Pauschal-Varianten	S ab 10 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	M ab 20 Pers. Snack für zwischendurch	L ab 20 Pers. genussvoller Apéro Riche
Raum nach Gruppengrösse	✓	✓	✓
Stehtische	✓	✓	✓
Snacks pro Person aus nachfolgender Auswahl	3 Snacks pro Person	5 Snacks pro Person	9 Snacks pro Person
Snacks pauschal	CHF 15	CHF 26	CHF 47

Getränke

Pauschalzeit	bis 45 min	bis 90 min	bis 120 min
Getränke pauschal (Mineral, Weisswein bis CHF 58/Fl., Bier, Most)	CHF 16	CHF 22	CHF 29
Snacks und Getränke pauschal	CHF 31	CHF 48	CHF 76

Die Preise gelten pro Person während der angegebenen Pauschalzeit, beginnend beim Eintreffen der Gäste. Nach deren Ablauf verrechnen wir die weiteren Konsumationen nach effektivem Verbrauch.

Snack-Auswahl

Wählen Sie je nach Package 3 Komponenten (S), 5 Komponenten (M) oder 9 Komponenten (L) aus den folgenden Snacks aus. Bei individueller Auswahl mindestens 10 Stück pro Sorte.

Salzige Snacks kalt

	V	CHF		V	CHF
Spinat-Crêpe mit Hüttenkäse gefüllt	♣	4.80	Tomaten Mozzarella-Spiesschen	♣	4.80
Käsespiess mit Halbhart-Käse und Traube	♣ ■ ●	4.80	Couscoussalat mit Gemüsewürfelchen	♥ ■ ●	4.80
Käse-Mille feuille	♣ ●	5.50	Rindstatar im Löffel	■ ●	5.50
Rauchlachs mit Honig Senf-Dillsauce auf Blinis	■	5.50	Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchini	♣ ■ ●	5.50
Wurst-Käsesalat pfiffig gewürzt	■ ●	5.50	Gefülltes Kräuter-Nussbrot	♣	4.50
Randenhummus mit Maischips	♥ ■ ●	4.80	Hochwertige Nussmischung von Stoli	♥ ●	4
Trockenfleisch mit Brötli	■	7.50	Pommes Chips nature & Paprika	♥ ●	3.80
Speckzopf		4	Rohschinken / Grissini 1 Stk.	■	5.50

Salzige Snacks warm

	V	CHF		V	CHF
Spiesschen mit Speck-Dörrzwetschge	■ ●	5.50	Vegane Mini Hackbällchen mit Toscanasauce	♥ ■ ●	5.50
Quiche-Lorraine		6.50	2 Schinkengipfeli		5.50
2 kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	♥ ■ ●	5.50	2 Randen-Falaffel Bällchen mit Chutney	♥ ■ ●	5.50
1 Poulet-Satay mit Erdnusssauce	●	6.50	Texas fries mit Haussauce	♣ ■	5.50
Kartoffelsuppen-Shot (warm, Winter)	♣ ●	3.20	Gazpacho-Shot (kalt, Sommer)	♣ ●	3.20
Spargelsuppen-Shot (warm, Frühling)	♣ ●	3.20	Kürbissuppen-Shot (warm, Herbst)	♣ ●	3.20
2 Riesencrevetten Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter	■ ●	7.00			

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei, Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Maxi-Snacks zu Pauschale L

Entsprechen je zwei Snacks.

	V	CHF		V	CHF
Zanderknusperli mit Tataresauce	■	9.50	Mini Massaman Thai Curry Tofu, mit Basmatireis ab 20 Pers.	♥ ■ ●	9.50
Risotto frisch zubereitet, ab 20 Pers.	♣ ●	9.50	Pasta frisch zubereitet ab 20 Pers.		9.50
Frühling mit Spargel Sommer mit Tomaten Herbst mit Kürbis & Pilzen Winter mit Safran Ganzjährig mit Limetten Ganzjährig mit Kräutern			Bolognese Carbonara Rauchlachs & Limetten Kräuterrahmsauce Tomatensauce Pesto	♣ ♥ ♥	
Mini Rindsragout Kartoffelmousseline ab 20 Pers.	●	9.50	2 Meatballs auf Rüebl- Kartoffelstock mit Kräuterrahmsauce ab 20 Pers.		9.50
Flammkuchen Classique (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		24	Flammkuchen Jardin (entspricht ca. 8 Apéro- Snacks)	♣	24

Süsse Snacks

	V	CHF		V	CHF
Früchtestreusel - kuchen - Würfel	♣	3.80	Früchtespiess bunt gemischt nach Saison	♥ ■ ●	5.50
Brownies-Würfel	♣	3.80	Eichberg-Birebrot	♣	3.80
Rüeblkuchen- Würfel	♣ ■ ●	3.80	Kokosmakrone	♣ ■	3.80

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei, Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.



Winterlicher Hochgenuss

28. Januar bis 15. März 2026

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

2)

Kartoffelsuppe mit Majoran, Trüffel-Crème fraîche, Brotcroûtons

Salat Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Pecorino-Feigen Ravioli, Salbeibutter, frische Feigen, Pecorino

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Spätzli und Wurzelgemüse

oder

Kalbsschnitzel an Cognacrahmsauce

Papardelle und Wurzelgemüse

oder

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

oder

Saisonaler, aktueller Fisch

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Kalbsschnitzel +7

Preisdifferenz mit Capuns -6





Frühlingserwachen mit grünem Spargel

18. März bis 19. April 2026

3)

Grünes Spargelsüppchen mit Spargelwürfelchen und Rahmhäube

Salat Aurora

Grüner Spargel, eingelegte Herztomaten, weisser Balsamicodressing, Blattsalatbouquet

Grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind, Kräftige Pinot Noir-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse, grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein, Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust, Dörripflaumen-Baumnussfüllung, Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse, Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)

Grüner Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterschaumsauce

oder

Saisonaler, aktueller Fisch

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Spargelravioli -6

Frühlingsgenüsse mit weissem Spargel

22. April bis 31. Mai 2026

4)

Spargelcrèmesuppe, Spargelwürfelchen, Rahmhaube, Bärlauch

Salat von weissem und grünem Spargel

Erdbeeren mit Pfefferminzstreifen, weisser Balsamicodressing

Weisser und grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind, kräftige Pinot Noir-Sauce,

Frühlingszwiebelgemüse, weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein, Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust, Dörripflaumen-Baumnussfüllung

Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse

Weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)

Weisser und grüner Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterschaumsauce

oder

Saisonaler, aktueller Fisch

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Spargelravioli -6





Hochgenuss im Sommer

03. Juni bis 13. September 2026

5)

Duo von Baba Ghanoush und Gazpacho
Leicht getoastetes Olivenbrot

Tomatensalat mit Burrata
Balsamico-Dressing, Zwiebeln, Basilikum

Erbсен-Minze Ravioli, Kirschtomaten, Olivenöl, Weissweinkräutersauce

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Kalbsschnitzel Saltimbocca, Marsalajus, Risotto, Ratatouille

oder

Pouletbrust gefüllt mit Pistazien & Dörrtomaten, Marsalajus, Risotto, Ratatouille

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein, Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Sommergemüse

oder

Bratkäse Elsa (fleischlos, Kuhmilch)
Knusperkruste, Basilikumschaumsauce, Risotto und Ratatouille

oder

Saisonaler, aktueller Fisch

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen	99
-------------------	----

Menu mit 4 Gängen	89
-------------------	----

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice	78
-----------------------------------	----

Preisdifferenz mit Kalbsschnitzel	+7
-----------------------------------	----

Preisdifferenz mit Bratkäse	-6
-----------------------------	----

Wild, Pilze und Kürbis

16. September bis 15. November 2026

6)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Rahmhaube, Kern-Öl

Nüsslisalat Mimosa

gehacktes Eichberg Freiland-Ei, Hausdressing

Kürbisravioli, Trauben, Kürbis, Baumnüsse, Preiselbeersauce (fleischlos)

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Würfel von Reh- und Damhirsch rosa gebraten

Waldpilze, Cognac-Wildrahmsauce

Spätzli, Preiselbeer-Mispel

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, herbstliche Garnituren

oder

Ragoût von feinen Waldpilzen (fleischlos), Kräutersauce

Serviettenknödel, herbstliche Garnituren

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

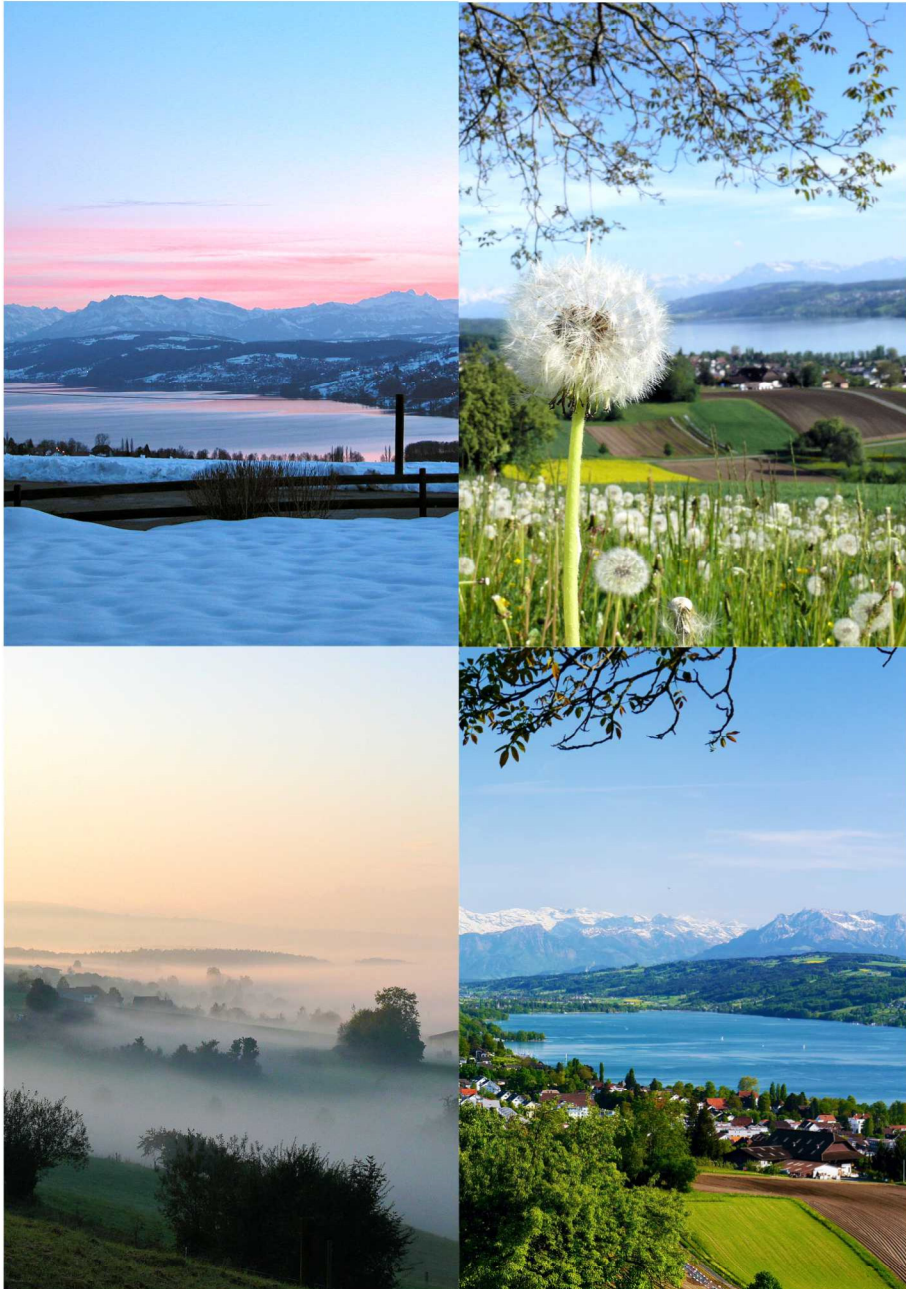
Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Reh-Hirschwürfel +8

Preisdifferenz mit Pilzragoût -6





Spätherbst-Winter

16. November 2026 bis 24. Januar 2027

1)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Tagliatelle Alfredo (fleischlos), Salbei, Kürbis, Federkohl

Rahmsauce, Sbrinz

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetztes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

oder

Aktueller Fisch aus der Saisonkarte

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Capuns -6

Menü-Empfehlungen

Für die ganze Gesellschaft einheitlich, eine vegetarische Variante.
Diese Menüs servieren wir Ihnen ganzjährig.

10)

Gemüsecrèmesuppe,
Rahmhaube, Gartenkräuter

Zarte Schweinsschnitzel
Champignonsrahmsauce
Butternudeln
Saisonales Mischgemüse

Ein süßes WECK Glas
nach Wahl

Menu komplett
mit Nachservice 55

Kalb 66

11)

Menüsalat

Saftige Pouletbrust
Senfrahmsauce
Bratkartoffeln
Saisonales Mischgemüse

Ein süßes WECK Glas nach
Wahl

Menu komplett mit
Nachservice 56

12)

Karottensalat mit Sesam,
bunter Blattsalat

Pouletschenkelragoût
"Gärtner-Art"
Kartoffelstampf
Saisonales Mischgemüse

oder (einheitlich)

Saftiger Schweinshalsbraten
„Aargau“
Eingelegte Dörripflaumen
Rotweinjus
Kartoffelstampf
Saisonales Mischgemüse

Ein süßes WECK Glas
nach Wahl

Menu komplett
mit Nachservice 57

13)

Bunter Blattsalat, Kernen,
Brotcroûtons

Riz Casimir
Kalbs- oder
Pouletbrustgeschnetzeltes
Milde Curryrahmsauce
Pilaw-Reis
Kokosbanane

Eichberg-Kirschtorte

Menu komplett
mit Nachservice

Kalb 65
Poulet 55

14)

Bunter Blattsalat, Kernen,
Brotcroûtons

Chemibraten
«geräucherter Schweinshals»
Rotweinjus
Salzkartoffel
Bohnen

Streuselkuchen mit
einer Kugel Vanilleglace
und Rahm

Menu komplett
mit Nachservice 62

15)

Duo von saisonaler Suppe
und buntem Blattsalat mit
gehacktem Eichberg
Freiland-Ei

Jungrind-Hackbraten,
Kräuterrahmsauce
Pommes frites
Saisonales Mischgemüse

Toblerone-
Schoggimousetorte

Menu komplett
mit Nachservice 68

16)

Apfel-Meerrettichsuppe mit
caramelisierten Baumnüssen

Saison-Salat kreativ garniert

Kalbsschulterbraten,
Mischpilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen
mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett
mit 4 Gängen 89
3 Gänge zur Auswahl
mit Nachservice 79

17)

Whiskyrahmsuppe
mit wilden Kräutern

Bunter Blattsalat,
Pouletknusperli

Rindsfiletwürfel "Stroganoff",
Papikarahmsauce
Pilaw-Reis
Saisonales Mischgemüse
zum Selberschöpfen

Zwei süsse WECK-Gläschen
mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett
mit 4 Gängen 103
3 Gänge zur Auswahl
mit Nachservice 89

18)

Rüebliisuppe mit Sekt und Rahmhaube

Saisonravioli, eingelegte Strauchtomaten, Parmesanschaum

Blattsalat, Kresse, Kartoffelstroh

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
Thymianjus, Williamskartoffeln und Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen	109
4 Gänge zur Auswahl	98
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice	84

20) Les deux filets

Rauchlachstatar im Windbeutel, Salatbouquet, Honig-Senfsauce

Saisonale Suppe

Saisonales Sorbet

Kalbsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise, Williamskartoffeln und Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett mit 6 Gängen	125
----------------------------	-----

19)

Baba Ghanoush, Eichberg Kürbis-Chutney,
buntes Salatbouquet

Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern und Rahmhaube

Gnocchi an Tomatenrahmsauce

Kalbssteak am Stück gegart
Morchelrahmsauce, Papardelle und Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen	119
4 Gänge zur Auswahl	107
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice	93

21)

Vitello Tonnato kreativ garniert

Rieslingcrèmesuppe mit wilden Kräutern und Rahmhaube

Grilliertes Forellenfilet, Rahmspinat

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Rotweinjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Weichkäse mit Thymianhonig und Eichberg Birnenbrot

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett mit 6 Gängen	135
5 Gänge zur Auswahl	123
4 Gänge zur Auswahl	111



Festlich feiern - sinnlich geniessen

Unser Küchenteam zieht für dieses Menü einige Asse aus dem Ärmel und verwöhnt sie mit auserlesenen Gerichten. Ob zur Hochzeit, zum Geburtstag, zum Jubiläum oder zu einem anderen, ganz besonderen Anlass - Ihre Gäste werden noch lange davon erzählen!

22) Das Fest der Sinne

Lachs-Trilogie
Geräuchert, gebeizt, Tatar, Honig-Dillsenfauce, Brioche

Whiskyrahmsuppe mit Rahmhaube

Pesto-Ravioli
Pinien, Kräuter, Parmesansauce

Saisonales Sorbet

Rindsfilet am Stück gebraten
kräftiger Primitivo-Jus
Sauce Béarnaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Eine Auswahl gut gereifter Käse,
Eichberg Birnenbrot, Kürbis-Chutney

Auf dem Buffet

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Praliné-Lolly

Menu komplett mit 7 Gängen	139
6 Gänge zur Auswahl	129
5 Gänge zur Auswahl	119

Steinzeit-Hochgenuss

Der unangefochtene Leader und DAS kulinarische Erlebnis! Maximal 44 Personen

23)

Bunter Blattsalat kreativ garniert

Zartes Rindsfilet, zwei pikante Argentinierli-Wurstchen
Pommes frites, drei feine Grillsaucen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem
Praliné-Lolly

Menü komplett 86

Buntes Marktgemüse als Ergänzung
in der Schale zum Selberschöpfen 5



Fondue Chinoise

Gerne bieten wir das Angebot in unserem urchigen Chalet wie auch in unseren schönen Sälen an.
Möglich von 40 bis max. 80 Personen

24)

Frische bunte Salate, serviert

Fondue Chinoise

Fleischauswahl am Buffet mit Rind, Schwein,
Poulet und Lamm
(300g Fleisch / Person)

Beilagen: Pilaw-Reis / Texas fries / Paprika Chips /
Broccoli / Rüebli / Champignons / Barbeque saucen
smoky & hot / Knoblauch- / Cocktail- / Tatare- /
Currysauce

Süsser Abschluss im WECK – Gläsern
Black & White Schokoladenmousse
Himbeersorbet
Fruchtiger Praliné-Lolly

Menü komplett 94

Fleischloser Hochgenuss

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen die gleichen Beilagen wie zum Hauptmenü.

Massaman Thai-Curry ♥ ■ ●
Curry, Tofu, Gemüse, Thai-Reis 34

Lupinen-Streifen Mediterran ♥ ■ ●
Basilikumsauce, getrocknete Tomaten, Kräuter, saisonales Gemüse 34

Gebackener Bratkäse
aus Kuhmilch in der Knusperkruste, Tomatencoulis,
Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse 34

Buchweizen-Linsen-Bratling, Kräutersauce, saisonales Gemüse ● ♥ ■ 34

Zucchini-Piccata, Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse 34

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.



Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben mit einem Praliné-Lolly.

Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Praliné-Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.80

Preis pro Praliné-Lolly 3.50



Quarkbecher Mango-Passion	A ●	Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	A ■ ●
Black & White Schokoladenmousse		Rüeblikuchen Cupcake	■ ●
Japonais		Caramelköpfl	■ ●
Himbeer-Panna Cotta	■ ●	Schwarzwälder	●
Zitronen-Mousse und - Creme	●	Apfelstreuselkuchen	
Himbeer Tiramisu	■ ●	Crema Catalana	■ ●
Schoko Kokos Himbeer	●	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■ ●
Mocca-Creme		Schokoladenmousse	♥
Glace Vanille	●	Glace Mocca	●
Glace Stracciatella	●	Glace Erdbeer	●
Sorbet Mango	■ ●	Sorbet Traube	♥ ■ ●
Himbeer-Lolly	●	Mocca-Lolly	●

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei, Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

WECK Dessert-Bufferet

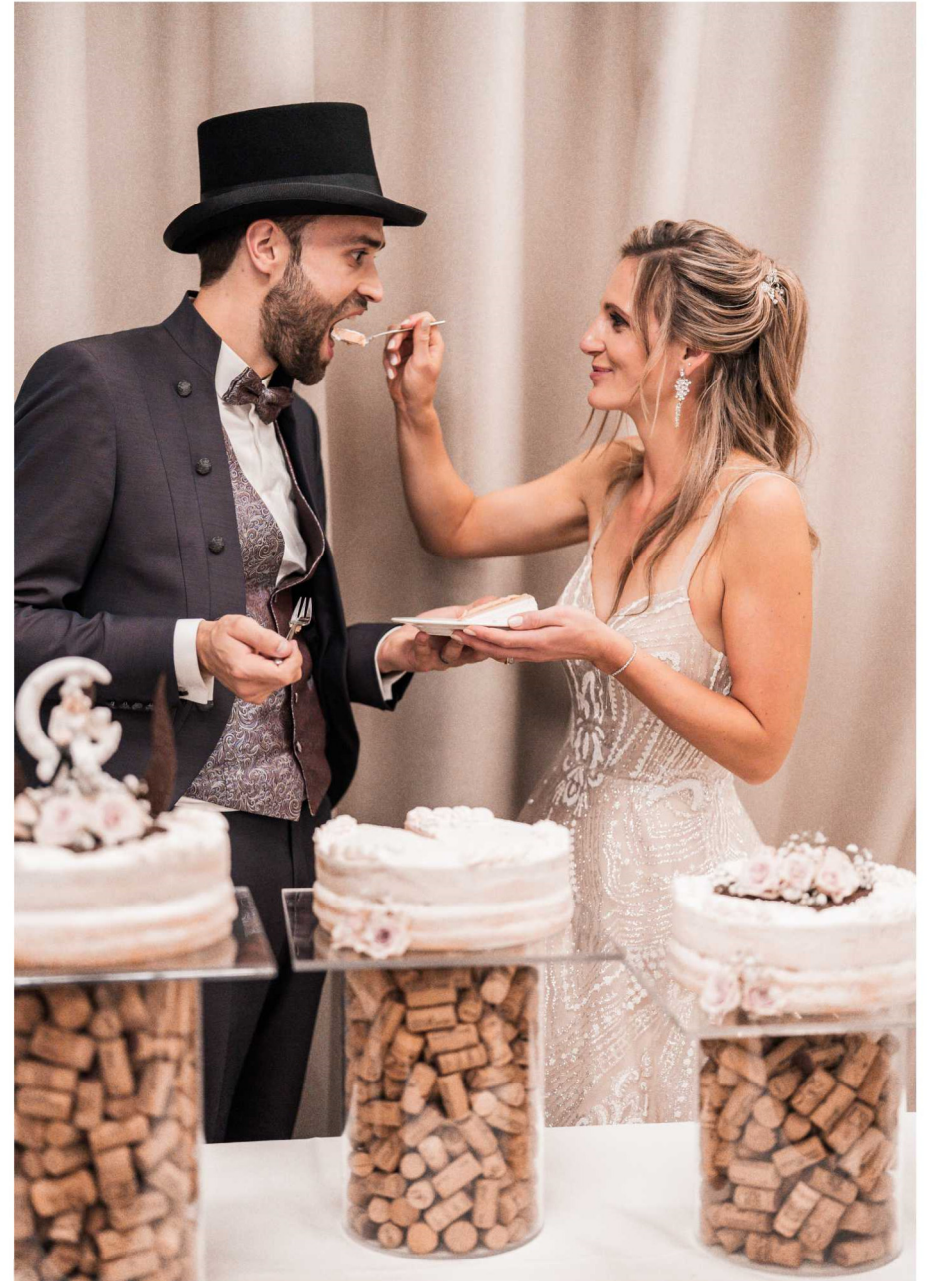
Unsere trendigen WECK-Gläser lassen sich auch als Buffet präsentieren. Mit einer süssen Variation haben Ihre Gäste die Qual der Wahl und können sich ihr Lieblingsdessert selber zusammenstellen.

Die WECK-Variation besteht aus 2 Gläsern und 2 Praliné-Lollys pro Person, erhältlich ab 20 Personen (40 Gläser und 40 Praliné-Lollys), mindestens 10 Stück pro Sorte.

Die nicht konsumierten Gläser dürfen Sie und Ihre Gäste gerne mit nach Hause nehmen.

Preis pro Person 22





Festliche Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseur und ein ausgewiesener Torten-Spezialist. Zusammen mit seinem Team stellt er feinste Torten von Grund auf in hoher Qualität selber her und dekoriert sie nach Ihrem Wunsch. Ob modern mit einem kreativen Design, schlicht und elegant oder opulent festlich. Sie geben die Richtung vor und lassen sich am Anlass begeistern.

Basistorte mit 24cm Durchmesser, für 10 Personen als vollwertiges Dessert, für ca. 20 Personen als Begleitung zum Dessertbuffet oder zum Tellerdessert.

- ☐ Schweden-Princesse mit Bisquit und Vanillecrème gefüllt mit einem weissen Dekor-Überzug
- ☐ Joghurt-Rahmtorte mit Aroma nach Ihrer Wahl mit einem weissen Dekor-Überzug
- ☐ Vacherintorte mit zwei bis drei Sorten Glace auf Meringuesboden, mit Rahm weiss eingeleidet

1 Dekorvariante schlicht, modern pro 24cm-Torte ab 50

2 Dekorvariante semi naked (Rahmtorten) pro 24cm-Torte ab 60

3 Dekorvariante Deluxe, festlich pro 24cm-Torte ab 80

Ihre ganz individuellen Wünsche führen wir gerne zu einem Stundenansatz von CHF 85 plus Warenaufwand aus. Unsere Tortenspezialisten beraten Sie gerne. Die Basis-Torte bildet immer die Grundlage für die Dekorvarianten.



Tellerdesserts

Für die ganze Gesellschaft einheitlich

Saisonaler Desserttraum mit vier Komponenten 19

Crèmeschnitte mit hausgemachtem Butter-Blätterteig, saisonale Früchte 13

Zitronen Baiser Törtchen mit einer Kugel Vanilleglace und bunter Früchtegarnitur 15

Käse

Variation von Hart- Halbhart- und Weichkäse mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Birnenbrot 15

Käseplatte als Ergänzung zum Dessertbuffet nach dem Dessert mit Nüssen, Chutney und hausgemachtem Birnenbrot, mindestens 20 Personen, ca. 50g pro Person
Die Platte steht auf einem Tisch im Raum zur Selbstbedienung. 9

Mitternachts-Snack

Für Anlässe, die mindestens bis 01 Uhr dauern.

Ein Paar Wienerli mit einem Brötchen und Senf (oder Hot Dog) 6

Basler Mehlsuppe mit einem Brötchen und Reibkäse 8





Tauchen Sie für ein paar Stunden ein in stimmungsvolles Skiferien-Feeling – und das praktisch vor Ihrer Haustür.

Das können Sie während der Winterzeit in unserem Event-Chalet erleben. Das authentische Altholz-Ambiente hat urgemütlichen Hütten-Charme und strahlt eine natürliche Wärme aus.

Mieten Sie es für Ihren Event ab 50 bis 120 Personen im Winter exklusiv. Auch kleinere Gruppen sind im Winter herzlich willkommen. Dann teilen Sie sich das Chalet mit anderen Gästen.

Ideal für Firmen- und Vereinsanlass, Fest mit Familie und Freunden und für alles andere, das man feiern kann...

Chäs-Chalet im Winter

Fondue-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwellte

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Apfelquark

Vanilleglacé

Fruchtiger Praliné - Lolly

Raclette-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse

Beilagenbuffet mit G'schwellten, Kräuterquark,

Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben, Baby Ananas, Birnen und Aprikosen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Apfelquark

Vanilleglacé

Fruchtiger Praliné - Lolly

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Süssgetränke, Bier bis zum Dessertservice. Buchbar von Mittwoch bis Samstag.

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf www.Chäs-Chalet.ch

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Event-Chalet Sommer

Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süsskartoffelsalat, Blattsalate, zwei Dressings und Garnituren

Von Smoker und Grill

Die ausgesuchten Schweizer Fleischstücke werden mit aromatischen Marinaden mariniert und im Smoker und auf dem Grill sorgsam zubereitet.

Sämi 86

Rindsbrust

Schweinshals am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

Moritz 96

Rindshohrücken am Stück

Kalbsschulter am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

Leo 106

Roastbeef am Stück

Kalbshohrücken am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

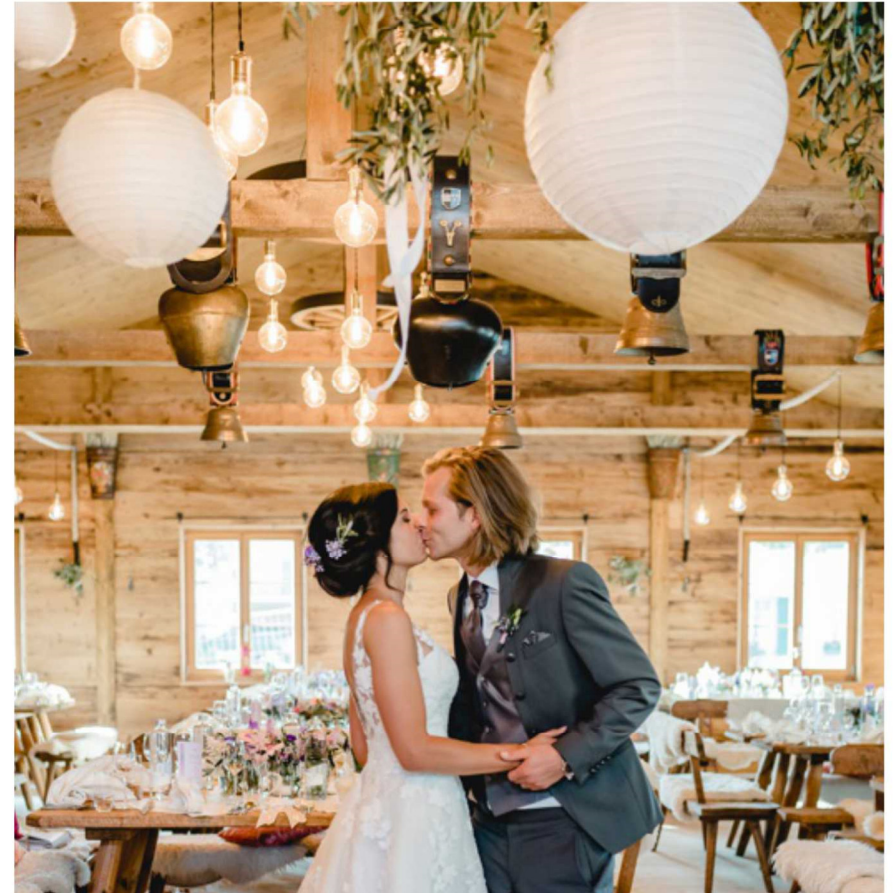
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries

Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce, Kräuterbutter / Chutneys

Süsses vom Buffet

2 WECK-Gläser (min. 10 Stk. pro Sorte)

2 Praliné Lollys



Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen (mit Smoker-Buffet bis 90 Personen).

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereinsanlass und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Die Smoker-Pauschalen sind auch während des Winters ab 50 Personen erhältlich.



Eichberg - kurz und bündig

Wer Eichberg hört, versteht:

Familiengeführt seit 1959
Einmalige Aussicht
Hotel ***
Cabrio-Restaurant
Event-Chalet
Genuss-Manufaktur
Seminare und Events
Residenzwohnungen
Bio-Gemüsebau
Bio-Landwirtschaft

Anfahrt

Der Eichberg verbindet Naturerlebnis und zentrale Lage. Inmitten des wunderschönen Seetals liegt der Eichberg gut erreichbar und unweit von den Autobahnhauptachsen Basel-Luzern und Zürich-Bern. Nach Seengen gelangen Sie bequem mit Zug und Regionalbus Lenzburg und anschliessend mit dem Hotel-Abholdienst oder zu Fuss (ca. 20 min) auf den Eichberg.

Kontakt

Eichberg Genuss AG
Eichbergstrasse 38
5707 Seengen am Hallwilersee
Tel. 062 767 99 99
www.eichberg.com
eichberg@eichberg.com

