



Reisen und geniessen

Kulinarische Vorschläge für Reisegruppen
und Carfahrten von 30 bis 250 Personen



Liebe Gäste

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

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Räumlichkeiten	Grösse m ²	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	16	28	16	12	12	40
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

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Verpflegung von Chauffeuren

Ab einer Gruppengrösse von 30 Personen verpflegen wir den Chauffeur (1 Person pro Bus) im Rahmen des Gruppenarrangements kostenlos.

Beliebte Car-Menüs

Diese Menüs servieren wir ab 30 Personen auf Vorbestellung und für die ganze Gesellschaft einheitlich. Sonntags nur auf Anfrage.

Car-Menü A

Gemüsecrèmesuppe, Knoblauchcroûtons, Rahmhaube

Grüner- und Rüeblisalat, Hausdressing

Schweinsgeschnetztes
Champignonsrahmsauce
Teigwaren
saisonales Gemüse

oder (einheitlich)

Pouletgeschnetztes
Champignonsrahmsauce
Teigwaren
saisonales Gemüse

Menu komplett mit Nachservice 39

Car-Menü B

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hausgemachter Jungrind-Hackbraten
Kräuterrahmsauce
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Schwarzwälder-WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 42

Car-Menü C

Menü-Salat

Saftiger Schweinshalsbraten Aargau
Eingelegte Dörripflaume
Rotweinjus
Williamskartoffeln
Saisonales Mischgemüse

Caramelköppli im WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 39



Eichberg

Warme Snacks und Hauptgerichte

Pouletbrüstchen Fitness Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter, frische Salate	34
Schweinsgeschnetztes Zürcher-Art an Champignonsrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	28
Schweinsschnitzel Champignonsrahmsauce Teigwaren, saisonales Mischgemüse	33
Schweinssteak Fitness Kräuterbutter frische Salate	33
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites, saisonales Mischgemüse	33
Hausgemachter Jungrind-Hackbraten Kräuterrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	34
Zander-Knusperli Fitness Bierteig gebacken, Tataresauce, frische Salate	36
Lupinen-Streifen Mediterran Bratkartoffeln, saisonales Mischgemüse	33

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 Lolly 3.50
 Rahm 1.50



Quarkbecher Mango-Passion ●	V/A		Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	V/A		♥
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Cupcake	■●	<input type="checkbox"/>	
Japonais		<input type="checkbox"/>	Caramelköpfl	■●	<input type="checkbox"/>	
Himbeer-Panna Cotta	■●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälder	●	<input type="checkbox"/>	
Zitronen-Mousse und -Creme		<input type="checkbox"/>	Apfelstreuselkuchen		<input type="checkbox"/>	
Himbeer Tiramisu	■●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■●	<input type="checkbox"/>	
Kokosschaum		<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■●	<input type="checkbox"/>	
Mocca-Schaum	♥■●	<input type="checkbox"/>	Parfait Glace Grand Marnier	■●	<input type="checkbox"/>	
Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Glace Mocca	●	<input type="checkbox"/>	
Glace Stracciatella	●	<input type="checkbox"/>	Glace Erdbeer	●	<input type="checkbox"/>	
Sorbet Mango	♥■●	<input type="checkbox"/>	Sorbet Traube	♥■●	<input type="checkbox"/>	
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	

vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Bitte fragen Sie unser Event-Team nach den saisonalen WECK-Desserts.

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.

Personen, Preis pro Person

22



Beliebte Desserts

Tobleronemousse-Torte hausgemacht, ein Genuss	7.80
Kirsch-Torte hausgemacht, ein Genuss	7.80
Portion Glacé Mit zwei Kugeln nach Wahl (für alle Gäste einheitlich), wenig Rahm	9.50
Mini Meringues Glacé Tüpfli aus Eichberg Bio-Freilandeiern mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	11

Kaffeehalte am Vormittag

Planen Sie einen kurzen Kaffeehalt am Vormittag?
Wir bieten dafür verschiedene Möglichkeiten zum Pauschalpreis an.

Die Kaffee-Pauschalen bestehen aus hochwertigem Bohnenkaffee mit einem hausgemachten Dinkel-Chrömlì und einem frisch gebackenen Gipfeli. Sie beinhalten auch die Raummiete (09.00 bis max. 10.30 Uhr) und das allfällige Auf- und Abbauen des Mobiliars. Sonntags sind Kaffeehalte nicht möglich.

Kaffeepause „Chaletblick“, max. 50 Personen 8
Im seitlichen Teil des Cabrio-Restaurants (Erdgeschoss)
Platzierung an 4er bis 8er Tischen

Kaffeepause Lindenberg & Homberg, max. 150 Personen 10
In den Sälen des Cabrio-Restaurants (1. Obergeschoss mit Lift & Treppe)
Platzierung an langen Tischen, Raumzuteilung nach Verfügbarkeit

Einkäufe im Restaurant-Laden

In unserer Genuss-Manufaktur stellen wir zahlreiche Produkte in Handarbeit her. Zum Angebot gehören verschiedene Pralinen und Schokoladespezialitäten, Konfitüren, Gebäcke, Meringues, Birebrot, Chutneys, Gewürze, eingelegtes Gemüse und saisonale Produkte. Viele davon sind Bio-zertifiziert.

Das ganze Sortiment bieten wir im Restaurant-Laden zum Kauf an. Ihre Fahrgäste profitieren am Reisetag von **10% Rabatt** auf die Einkäufe.

Wenn Sie am Freitag oder Samstag reisen, haben Ihre Fahrgäste die Möglichkeit, den grossen Hofladen des Gutsbetriebs zu besuchen. Informationen zum Angebot und Öffnungszeiten finden Sie auf www.Eichberg-Hofladen.ch.





Eichberg

Event-Chalet im Sommer



Foto: Marlene Madianso

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

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

Rindsbrust
Schweinschals am Stück
Poulet-Schenkelsteak
Eichberg-Rauchwurst

Moritz

Rindshohrücken am Stück
Kalbsschulter am Stück
Poulet-Schenkelsteak
Eichberg-Rauchwurst

Leo

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

Sämi

86

Moritz

96

Leo

106



Chäs-Chalet im Winter

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...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Fondue-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwellte

Süsser Abschluss in WECK-Gläsern
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

Süsser Abschluss in WECK-Gläsern
Apfelquark
Vanilleglacé
Fruchtiger Praliné-Lolly

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice.

Buchbar von Mittwoch bis Samstag. Exklusivbuchungen ab 50 Personen sind auf Anfrage an allen Tagen möglich.

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



Weihnachten und Jahresende

Wir empfehlen frühzeitige Reservation!

Denken Sie schon jetzt an die nächste Weihnachtszeit und planen Sie Ihr Weihnachtsessen mit Mitarbeitern, Verein, Familie und Freunden rechtzeitig.

Unsere Räume bieten beste Aussicht und Platz für bis zu 250 Personen. Sie können flexibel von 60 bis 300m² unterteilt werden. Besonders in der Weihnachtszeit sind sie sehr begehrt und jeweils schon weit im Voraus reserviert. Speziell für grössere Gruppen empfehlen wir deshalb eine frühzeitige Reservation.

Dieses Festtagsmenü bieten wir von Anfang November 2025 bis Ende Januar 2026 an.

Trilogie vom Lachs (geräuchert, gebeizt, Tatar)
* * *

Samtige Suppe vom Kürbis*, Rahmhaube, Kernen, Öl
* * *

Nüsslisalat*, gehacktes Freilandei*
* * *

Schweizer Zander, Rahmsauerkraut*
oder

Pecorino-Feigenravioli, Rahmsauerkraut*
Granatapfel, Baumnüsse
* * *

Zitronensorbet, Prosecco, Granatapfel, Minze
* * *

Sanft gegartes Roastbeef
Merlot-Jus, Sauce Béarnaise
Kartoffelkuchen, buntes Gemüse
oder

Rindsfiletwürfel Stroganoff, Pilawreis
buntes Gemüse
* * *

Winterlicher WECK-Desserttraum
mit einem fruchtigen Praliné-Lolly

Pralinen zum Kaffee

7 Gänge 158 | 6 Gänge 144
5 Gänge 125 | 4 Gänge 105
3 Gänge 85 mit Nachservice

* Rohprodukte vom Bio-Gemüsebau oder vom Bio-Gutsbetrieb Eichberg