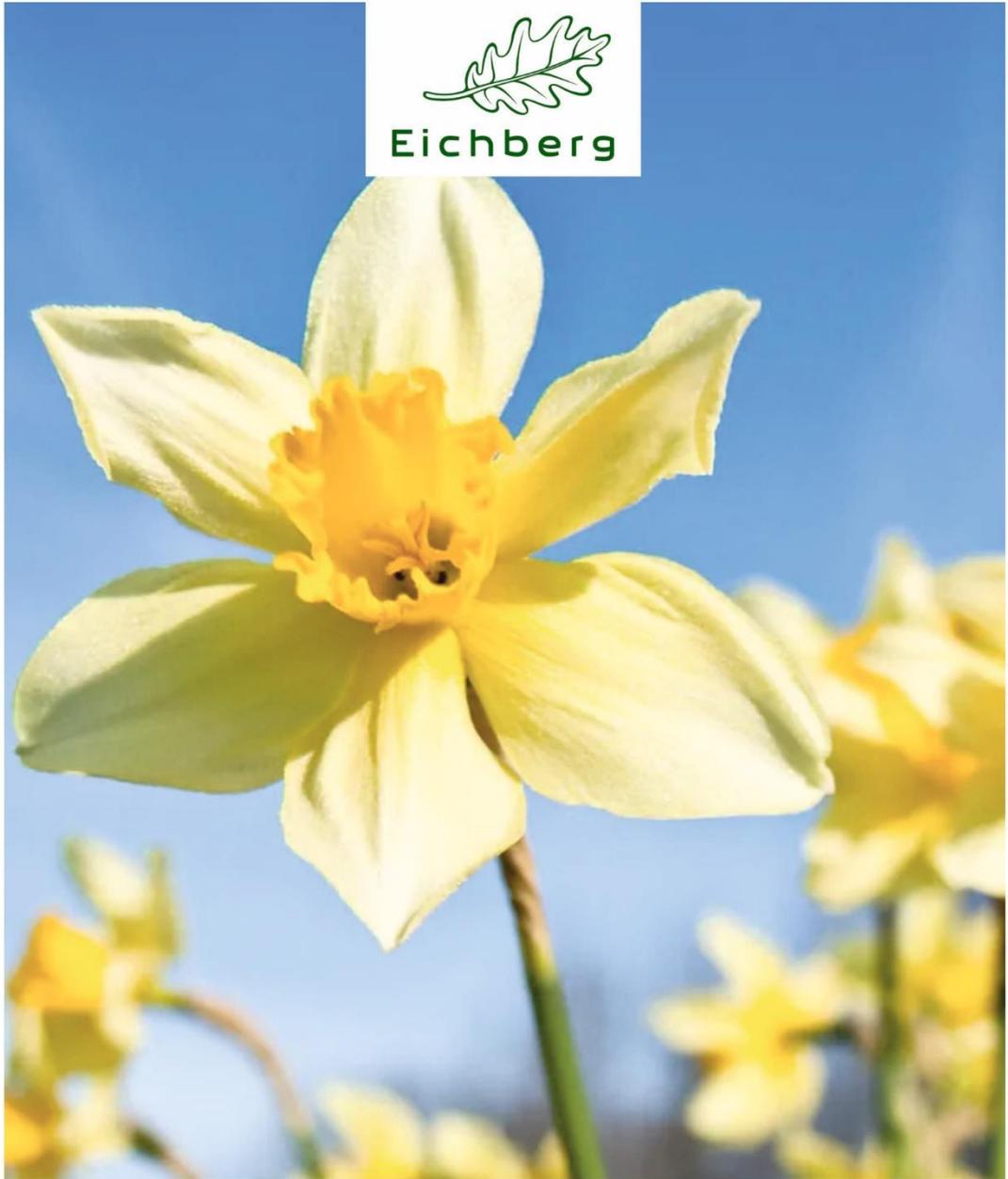




Eichberg



FRÜHLINGSERWACHEN

Dieses Angebot bieten wir Ihnen an:
Montag bis Freitag von 17.30 bis 21.00 Uhr





HOCHGENUSS im Glas

«Ein feines Essen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne»

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS 2022, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	9.50
<i>RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat</i>	Flasche	57

Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2022

Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage</i>	Flasche	65

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2021, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	11
<i>Merlot, Pinot noir, Cabernet Dorsa</i>	Flasche	68
<i>1 Jahr Barrique</i>		

Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2022

Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Flasche	65

Livrone IGT 2022

Poggio al Tesoro, Toscana, Italien	pro dl	9.50
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	62

Muruve Crianza Toro DO 2019

Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien	pro dl	9.50
<i>Tinta de Toro (Tempranillo)</i>	Flasche	62

Primitivo Cuvée 2019 – Dalian 168

IGT Taranto	pro dl	9
Principe di San Martino, Apulien, Italien	Flasche	59
<i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia</i>		

Chianti il Volano 2018

Molino di Grace S.R.L. Panzano/Greve, Toscana	pro dl	8.50
<i>Sangiovese, Merlot</i>	Flasche	52

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie

Erbsemmousse, Rauchlachs-Frischkäse, Chicken-Lolly 16

Plättli zum Drilänge ■

Trockenfleisch-Variation mit Käse 23

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Springtime Morcheln, Frühlingszwiebeln, grüner Spargel ♣ 26

Classique Speck 24

Jardin Gemüsestreifen ♣ 24

Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

Frühlings-Duo ♣ ●

Frühlingszwiebelsüppchen, Rahmhaube, sautierte Morcheln

Eichberg Blattsalate mit Freiland-Eierwürfelchen

Baumnuss-Brioche 20

Frühlingzwiebelsüppchen ♣ ●

Rahmhaube, sautierte Morcheln, Kräuter 14.50

Allergiker-Info

Bitte teilen Sie bei der Bestellung unbedingt mit, wenn Sie eine entsprechende Zubereitung möchten! Die Farbcodes zeigen Möglichkeiten der Zubereitung.

♣ vegetarisch ♥ vegan
■ laktosefrei ● glutenfrei

Alle Gerichte können Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten.



Eichberg

Vom Salatfeld

Grünes und buntes vom Vitalbuffet ♣ ♥ ■ ●

Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen

kleiner Teller	8.50
mittlerer Teller	13
grosser Teller	25

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 15

Grüner Blattsalat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 12

Frühlingssalat ♣ ♥ ■ ●

Eichberg-Blattsalate, Radiesli, Apfel, Stangensellerie

Baumnüsse, Champagnerdressing 14

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ♣ ●

Grüner Spargel, Tomaten, Kräuter, Haselnüsse 18

Grüner Spargel Hollandaise ♣ ●

Bratkartoffeln 21

Vorspeise 21
Hauptgang 32

Spargel-Ravioli ♣

Spargel, Beurre blanc, Bärlauchmousse,
Dörrtomaten

Vorspeise 17

Thunfisch-Sashimi Niçoise ■

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Yuzu-Cipriani Sauce 26

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchini,
Brioche-Toast, Butter

Vorspeise 100g 26
Hauptgang 200g 39



Frühlingsgerichte

Kalbsrahmschnitzel Morchelrahmsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse	48*
Rindshuftsteak Madagaskar ● Mit Pfefferschaum überbacken Pommes frites, buntes Gemüse	48
Flat Iron vom Rind ● Rotweinsauce, Texas Fries, Haussauce, Frühlingsgemüse	46
Frühlings-Burger vom Angus-Rind Hausgemachtes Dinkel-Bun, grüner Spargel Gurken, Tomaten, Freiland-Ei, Raclettekäse, Texas fries, Speck, Haussauce	39
Lammhuft aus Irland ● Mehrere Stunden sanft rosa gegart, Bärlauch-Cremolata Portweinsauce, Tessiner Polenta, Frühlingsgemüse	44
Cordon bleu-Rollen vom Schwein Bauernschinken, Greyerzerkäse, Pommes frites, buntes Gemüse	44 *
Schweins-Costini Aprikosen-BBQ, Rotweinsauce, Maisbrotschnitte, Frühlingsgemüse	38
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück Pommes frites, buntes Gemüse	33 *
Steinzeit-Rindsfilet ■ ● Rindsfilet und pikante Angus-Würstchen auf dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch) Drei hausgemachte Grillsaucen und Pommes frites	52
Reichhaltige Gemüse garnitur zusätzlich	10
Aufpreis Saison-Salat anstelle Pommes	5
Aufpreis Gemüse anstelle Pommes	5

* Diese Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich (rund 20% Preisnachlass)



Eichberg

Fleischlos glücklich

Spargelrisotto ♣ ●

Grüner Spargel, Orangen-Chicoree, Granatapfel

34 *

Frühlings-Tagliatelle ♣

Grüner Spargel, Frühlingszwiebeln, Morcheln

35 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

Curry der hundert Düfte mit Tofu, Gemüse, Thai-Reis

35 *

Spargel-Ravioli ♣

Spargel, Beurre blanc, Bärlauchmousse, Dörrtomaten

34

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander

aus Schweizer Zucht ●

Mohn-Kartoffelgnocchi, Spargel-Erbesen-Panache
Honigbeerensauce

55

Forelle Frühlingssonne ●

Auf der Haut gebraten, Hagebutten Sauce
Spargelrisotto, Frühlingsgemüse

46

Zander-Knusperli Vitality ■

im Bierteig gebacken, Tataresauce
- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet
- mit Gemüse

38 *

38 *

* Diese Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich (rund 20% Preisnachlass)



Allergiker-Info

Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen! Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Mit Farbcodes ergänzte Gerichte können wir **AUF WUNSCH** entsprechend zubereiten. **Alle Gerichte enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.**

- | | |
|---|--|
|  vegetarisch |  vegan |
|  laktosefrei |  glutenfrei |

Unsere Rohprodukte



Wir kochen hauptsächlich mit Qualitätsprodukten aus der Schweiz und möglichst aus der Region Aargau.

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, und Zander stammen aus Schweizer Zucht, Lachs stammt aus Norwegen.

Saisonale Eichberg-Produkte

Bio-Gemüsebau

Nach saisonaler Verfügbarkeit verarbeiten wir frische, knackige Salate und schmackhafte Gemüse direkt aus unserem eigenen Bio-Gemüsebau zu feinen Gerichten für Sie.

Bio-Gutsbetrieb

Freiland Eier, nach Verfügbarkeit Jungrind-Fleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung und Geflügelfleisch von Freilandhühnern. Fleischgerichte mit Eichberg-Fleisch werden als solche gekennzeichnet.

Die Junghähne (Bruderhähne) wachsen zusammen mit den weiblichen Tieren auf und werden im Alter von ca. 70 Tagen geschlachtet.

Einen grossen Teil unserer Produkte aus der Genuss-Manufaktur stellen wir aus Dinkel her, der auf Eichberg-Feldern gewachsen ist.



Eichberg

Eichberg-Wasser

Wasser ist für uns ein Geschenk, ein kostbares Gut, das Respekt verdient. Wir haben das grosse Glück, frisches, reines Trinkwasser aus vier eigenen Quellen im Waldgebiet oberhalb des Eichbergs zu erhalten. Sie wurden von unseren Vorfahren mit viel Handarbeit in einigen Metern Tiefe gefasst. Das Wasser fliesst in unser Reservoir und anschliessend mit reinem Bergdruck in unser Leitungssystem. Ein Grander-Wasserbelebungsgerät unterstützt die natürlich Struktur, belebt es und macht es weicher.

Unser Team unterhält die Wasserversorgung regelmässig. Die Qualität des Wassers wird mehrmals jährlich durch das kantonale Labor untersucht und stets für sehr gut befunden. All dem messen wir einen Wert zu.

Mit dem Preis bezahlen Sie nicht in erster Linie das Wasser, sondern Dienstleistungen wie Bedienung, Infrastruktur und Unterhalt der Wasserversorgung. Wasser trägt auch einen wichtigen Teil dazu bei, damit wir ein fairer und langfristig zuverlässiger Arbeitgeber sein können.

Am Tisch bedienen wir Sie gegen Bezahlung mit gekühltem, stillem oder mit Kohlensäure angereichertem Eichberg-Wasser.

Eichberg-Wasser steht Ihnen kostenlos am Brunnen vor dem Restaurant und am Trinkbrunnen im Lounge-Bereich zur Selbstbedienung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen Schluck für Schluck ein gutes Gefühl mit reinem Wasser aus Eichberg-Quellen!



GRANDER
Belebtes Wasser