

Zum Auftakt

Frühlings-Süppchen Sonnenschein

Schaumsüppchen von Frühlingszwiebeln mit sautierten Morcheln, frischen Kräutern und einem Baumnuss-Brioche Fr. 13.50

Spargel Hollandaise

Grüner Spargel mit Hollandaise begleitet von dünn geschnittenen Landrauchschinkentranchen Fr. 19.50

Salat Aurora

Salat von grünem Spargel und eingelegten Herztomaten an Olivenvinaigrette Fr. 15.-

Forellenknusperli im Kräutermantel Fr. 4.-

Herzhaftes mit Fleisch und Fisch

Schweinsschnitzel Cordon-Bleu

Gefüllt mit Rohschinken, Brie und Bärlauch in der Knusperkruste gebacken Fr. 39.-

Angus-Geschnetzeltes Bündner Art

Schonend gegart in Bündner Pinot Noir-Sauce, garniert mit Trockenfleisch-Streifen Fr. 38.-

Pouletbrüstchen Argovia

Zartes Schweizer Pouletbrüstchen mit feiner Dörripflaumenfüllung mit Baumnüssen und Mozzarella, an kräftigem Marsalajus Fr. 36.-

Zanderfilet vom Berghof Dintikon

Grilliertes Zanderfilet mit Mandelbutter Fr. 46.-

Bio-Forelle Asparagus

Sorgfältig gebratene Bio-Forellenfilets mit Kräuterkruste überbacken Fr. 39.50

Die Hauptgerichte richten wir auf einem schmackhaften Frühlingszwiebelgemüse mit eingelegten Herztomaten an und servieren Ihnen dazu grünen Spargel und neue Bratkartoffeln.

Eichberg

Fleischlose Gerichte

Eichberg Käsekuchen

Hausgemachter Käsekuchen mit raffinierter Käsemischung, begleitet von grünem Spargel und Kräuterschaumsauce Fr. 29.50

Spargelravioli Antonio

Spargelravioli mit sautiertem grünem Spargel, eingelegten Herztomaten und Frühlingszwiebeln an Kräuterschaumsauce Fr. 24.-

Aus dem Steinofen

Flammkuchen Springtime

Die Elsässische Spezialität mit Frühlingszwiebeln, sautierten Morcheln, Bärlauchstreifen, Rohschinken und Käse Fr. 25.-

Frühlingsgefühle im Glas

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS 2018, Jubiläums-Abfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen pro dl Fr. 8.20
Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Flasche Fr. 52.-
Blanc de noir, Muscat 12.8% Vol.

Brestenberger Chardonnay 2018

Weingut Lindenmann, Seengen pro dl Fr. 7.80
Flasche Fr. 49.-
Traubensorte: Chardonnay, 13% Vol.

Riesling trocken Alte Reben 2016

Alexander Laible, Durbach, Deutschland pro dl Fr. 8.30
Traubensorte: Riesling, 13% Flasche Fr. 53.-

Roero Arneis 2016

Cantina Mauro Sebaste, Piemont, Italien pro dl Fr. 7.50
Traubensorte: Sauvignon blanc, 13.5% Vol. Flasche Fr. 47.-

Rotweine

Lenz Sélection rot 2015

Weingut Lenz, Uesslingen, Thurgau pro dl Fr. 9.50
(Bio-Winzer des Jahres 2015) Flasche Fr. 62.-
Traubensorten: Pinot noir, Garanoir,
Léon Millot/ BIO, vegan, 13.3% Vol.

Salzl Grande Cuvée 2015

Salzl Seewinkelhof, QWt Burgenland pro dl Fr. 9.60
Österreich, Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Flasche Fr. 62.-
Cabernet Sauvignon 14% Vol.

Bolgheri Sabbiato rosso 2016

Sensi, Toscana, Italien pro dl Fr. 9.30
Traubensorten: Corvina Veronese, 13.5% Vol. Flasche Fr. 59.-

Breca DO 2014

Bodegas Breca, Calatayud, Spanien pro dl Fr. 9.90
Traubensorte: 100% Garnacha, 16.5% Vol. Flasche Fr. 65.-
von 70-90 jährigen Rebstöcken
90 Punkte Robert Parker



Frühlingserwachen

Feine Gerichte mit grünem Spargel und Co.