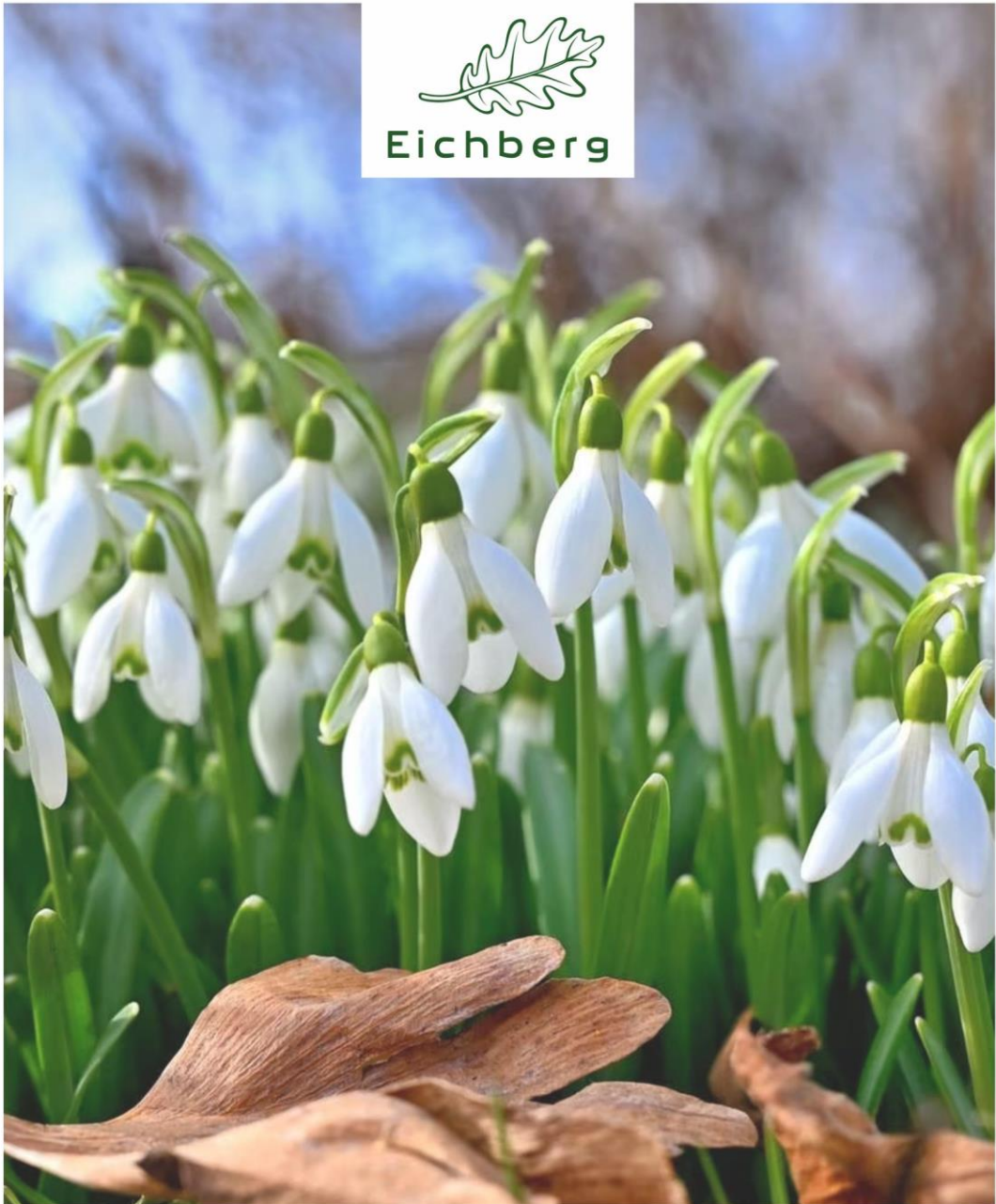




Eichberg



FRÜHLINGSERWACHEN

Dieses Angebot bieten wir Ihnen an:
Mittwoch bis Samstag 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 2023, Exklusivabfüllung!

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

Epresses Ligne Prestige 2023

J.&M. Dizerens SA, Lutry, Lavaux	pro dl	9.50
<i>Chasselas</i>	Flasche	58

Rosé Wein

Pinot Grigio Rosè 2023

Paladin delle Venezie, Italien	pro dl	9
<i>Pinot Grigio</i>	Flasche	56

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Fiquero 12 Crianza 2021

Viñedos y Bodegas García Figuero	pro dl	11.50
Ribera del Duero, Spanien	Flasche	71
<i>Tempranillo</i>		

Livrone 2022

Poggio al Tesoro, Toscana IGT, Italien	pro dl	10
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	63

Six Eight Nine 2021

689 Cellars, Napa, California, USA	pro dl	9.50
<i>Zinfandel, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Flasche	61

Primitivo Cuvée 2020 – Dalian 168

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

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Saison-Menü 68

Geniessen Sie ein Menü mit drei Gängen inklusive Wasser & Kaffee

Knackige Salate vom Buffet

oder

Tagessuppe

* * *

Lammierstück aus Irland

Mehrere Stunden butterzart rosa gegart, Bärlauch-Cremolata
Rotweinsauce, Spargelrisotto, Frühlingsgemüse

oder

Cordon bleu - Rollen vom Schwein

Gefüllt mit Greyerzer & Schinken,
Pommes frites, buntes Gemüse

oder

Surf & Turf auf dem heissen Stein

Rindsfilet und eine Riesencrevette
Drei Grillsaucen, Pommes frites

oder

Gebratene Forellenfilets

Bärlauchsauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse

* * *

Ein süsses WECK-Dessert aus der Vitrine

Menü mit Fleisch oder Fisch 68

Menü fleischlos (aus der Karte) 62





Eichberg

Zum Apéro

Häppchen-Trilogie

Spargel-Espuma, kleines Rindstatar
Gruyère-Frischkäse-Millefeuille 16

Antipasti-Etagère ab zwei Personen ♣ ■

Oliven, Peppadews, eingelegte Zucchetti, Sbrinz-Würfel,
Randen-Humus, Oliven-Crostini pro Person 13

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 ♣

Grünes Spargelsüppchen, sautierte Morcheln, Rahmhaube
Blattsalat, Eichberg-Freiland-Eierwürfelchen 19

Grüne Spargelsuppe ♣

Sautierte Morcheln, Rahmhaube 13.50



Aus dem Salatgarten

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 Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ●

12

Frühlingssalat ♣ ♥ ■

Blattsalate, grüner Spargel, Blattspinat, Radiesli
Brioche-Croûtons, weisses Balsamicodressing

15

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit Spargel ♣ ●

Ziegenfrischkäse «Le petit chevrier»,
marinierter grüner Spargel, Tomaten, Kräuter, Haselnüsse

21

Grüner Spargel Hollandaise ♣ ●

Tomaten-Hollandaise, Bratkartoffeln

Vorspeise

22

Hauptgang

34

Thunfisch-Sashimi ■

Grüner Spargel, Sesamdressing, Spargelespuma

26

Pikantes Rindstatar ■

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

Vorspeise 100g

26

Hauptgang 200g

39



Eichberg

Frühlingsgerichte

Kalbsschnitzel Morchelrahmsauce ●

Von der Huft, à la minute rosa gebraten,
Morchelrahmsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse 53 *

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse 48

Flat Iron vom Rind ●

Mehrere Stunden butterzart rosa gegart, Rotweinsauce,
Texas Fries, Haussauce, Frühlingsgemüse 47

Frühlings-Burger vom Eichberg Angus-Rind

Hausgemachtes Dinkel-Bun, grüner Spargel,
Salat, Gurken, Freiland-Ei, Raclettekäse,
Texas fries, Haussauce 39

Lammnierstück aus Irland ●

Mehrere Stunden butterzart rosa gegart, Bärlauch-Cremolata
Rotweinsauce, Spargelrisotto, Frühlingsgemüse 44

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Greyerzerkäse,
Pommes frites, buntes Gemüse 44 *

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück

Pommes frites, buntes Gemüse 33 *

Steinzeit-Rindsfilet ■ ●

Rindsfilet und pikante Chili-Würstchen auf
dem heißen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachte Grillsaucen
Pommes frites 52

Reichhaltige Gemüse garnitur zusätzlich 10

Aufpreis Saison-Salat anstelle Pommes 5

Aufpreis Gemüse anstelle Pommes 5



Fleischlos glücklich

Spargelrisotto ♣ ●	
Grüner Spargel, Frühlingsgemüse, Granatapfel	34 *
Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●	
Curry der hundert Düfte mit Tofu, Gemüse, Thai-Reis	35 *
Frühlings-Ravioli ♣	
Grüner Spargel, Frühlingszwiebeln, Bärlauchsauce, eingelegte Tomaten	34
Vegi-Schnipo ♣ ♥ ■	
Seitan im Knusper-Kräutermantel und Tempura-Spargel Pommes frites, winterliches Gemüse, Haussauce	33 *

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander aus dem Rhôneal ●	
Tomaten-Hollandaise, Spargelrisotto, Frühlingsgemüse	52
Gebratene Forellenfilets ●	
Bärlauchsauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse	45
Zander-Knusperli Vitality ■	
im Bierteig gebacken, Tataresauce	
- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet	38 *
- mit Gemüse	38 *

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



Eichberg

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** mit leichten Anpassungen entsprechend zubereiten.

Alle Gerichte können Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten.

- | | |
|---|--|
|  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.

Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion.

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

Freilandeier, nach Verfügbarkeit Jungrindfleisch 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.



Neue Öffnungszeiten

Zu folgenden Zeiten sind wir mit Freude Ihre Gastgeber:

Montag	Ruhetag (Cabrio-Restaurant à la carte)
Dienstag	Ruhetag (Cabrio-Restaurant à la carte)
Mittwoch	11.30 bis 23.00 Uhr
Donnerstag	11.30 bis 23.00 Uhr
Freitag	11.30 bis 23.00 Uhr
Samstag	11.30 bis 23.00 Uhr
Sonntag	11.30 bis 20.00 Uhr

Angebotszeiten

À la carte-Karte	Mi. bis Sa. 11.30 bis 13.30 und 17.30 bis 21.00 Uhr So. 11.30 bis 13.45 und 17.00 bis 19.00 Uhr (letzte Best.)
Salatbuffet	Wie à la carte-Karte
Nachmittagskarte	13.30 bis 17.30 Uhr
Dessertangebot	11.30 bis 22.00 Uhr, Sonntag letzte Bestellung 19.30 Uhr

Seminare und Events

Kennen Sie unser vielfältiges Raumangebot für Seminare und Events? Wir verfügen über zahlreiche Räume von 12 bis 300m², individuell kombinierbar für bis zu 250 Personen.

Das kulinarische Spektrum reicht von urig und originell im Chalet bis zu stilvollen Menüs mit mehreren Gängen im Obergeschoss des Cabrio-Restaurants.

- **Auf Anfrage sind wir auch an unseren Ruhetagen Montag und Dienstag gerne Ihre Gastgeber!**
Wir freuen uns auf Ihre Mail-Anfrage an event@eichberg.com



Eichberg



Feiern in Gesellschaft

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation,
Familienfeier, Jubiläum, Geschäftsessen...
Bei uns feiern Sie stilvoll mit HOCHGENUSS.





Eichberg

Herzlich willkommen zum festlichen HOCHGENUSS!

Von den ersten Ideen bis zum rauschenden Fest begleiten wir Sie mit Freude! Unser erfahrenes Event-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit Sie Ihren Anlass von Anfang an in sicheren Händen wissen dürfen.

Wenn der Tag gekommen ist, steht unser Service-Team vom Apéro bis zur Verabschiedung herzlich und professionell für Sie bereit. Auf dem Teller geniessen Sie die feinen Kreationen unserer Küchencrew, die aus hochwertigen Rohprodukten im Haus zubereitet werden – vom Apéro-Häppchen über feine Menükreationen bis zur hausgemachten Hochzeits- oder Geburtstagstorte.

Raumvielfalt:

Unser vielfältiges Raumangebot ist multifunktional, in verschiedenen Kombinationen und mit zahlreichen Tischformationen für bis zu 250 Personen nutzbar. Sie haben die Wahl zwischen runden, langen, U-Formen, Block- oder Stehtischen.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, unsere Räume sind begehrt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99
event@eichberg.com | www.eichberg.com





Tagen mit Weitblick

Lassen Sie sich vom Weitblick über die Seen inspirieren und verbinden Sie Arbeit und Genuss bei uns auf dem Eichberg





Eichberg

Wir bieten Raum für Seminare, Schulungen & Workshops

Die einmalige Lage über dem Seetal mit den beiden Seen wirkt inspirierend! Sie lässt Gedanken fliegen, setzt neue Ideen frei und verleiht Ihrem Seminar noch mehr Schwung. Das sind ideale Voraussetzungen für den Erfolg Ihrer Tagung! Inmitten einer intakten Naturwelt können Sie Ihr Tagesprogramm individuell gestalten und auch die Natur mit einbeziehen. Sei es in Pausen oder als Bestandteil Ihrer Schulung.

Vom Begrüssungsgetränk bei Ihrer Anreise über Kaffeepausen bis zum feinen Essen, bieten wir Ihnen die bekannte Eichberg-Qualität aus der Küche, kombiniert mit einem aufmerksamen, freundlichen und kompetenten Service.

Raumvielfalt:

Unsere vielfältiges Raumangebot ist multifunktional, in verschiedenen Kombinationen und mit zahlreichen Tischformationen für bis zu 250 Personen nutzbar. Sie haben die Wahl zwischen runden, langen, U-Formen, Block-, Stehtischen oder auch Vortragsbestuhlung.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, unsere Räume sind begehrt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter event@eichberg.com

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99
event@eichberg.com | www.eichberg.com

