



Wild, Pilze & Kürbis

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:

Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 13.30 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 19.00 Uhr

Tafelrunden ab 12 Personen





Eichberg

Zum Apéro

Antipasti-Etagère ab zwei Personen ♣

Oliven, Peppadews, eingelegte Zucchetti, Sbrinz-Würfel,
Randen-Humus, Oliven-Crostini pro Person 14

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Herbst Brie, Birnen, Baumnüsse ♣ 26

Classique Speck 24

Jardin Gemüsestreifen ♣ 24

Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

Kürbiscrèmesuppe Cinderella ♣

Verfeinert mit Honig, Curry, Rahm, Kernen und Öl 13.50



Vom Salatfeld

Grünes und buntes vom Vitalbuffet ♣ ♥ ■ ●

Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen

kleiner Teller	8.50
mittlerer Teller	13
grosser Teller	25

Nüsslisalat Mimosa

Nüsslisalat, Weisses Balsamicodressing, Eichberg Freiland-Ei	16
Zusätzlich mit Speckspiess ■ ●	4

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ●	15
---	----

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ●	12
---	----

Vorspeisen

Fetakäse mit Portwein-Zwetschgen ♣

Caramelisierter Fetakäse, Baumnusscrumble	
Portwein- Zwetschgen, Langpfeffer	24

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti,	Vorspeise	26
Brioche-Toast, Butter	Hauptgang	39



Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza ● ●

Cognac-Wildrahmsauce, Weichselkirschen,
Spätzli, Herbstgarnituren

49 *

Würfel von Reh und Damhirsch ● ●

Cognac-Wildrahmsauce, Waldpilze,
Spätzli, Herbstgarnituren

47 *

Hirschpfeffer – der Klassiker ● ●

Spätzli, Herbstgarnituren

39 *

Rindsentrecôte Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse

52

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 Eichberg-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

**Als Herbstgarnitur servieren wir Ihnen Rotkraut, glasierte Maroni,
Rosenkohl, Preiselbeer-Mispel, Rotweinbirne**

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



Fleischlos glücklich

Vegi-Schnipo ♣️ ❤️ 🟩

Linsenbratling mit Pilzen, Kürbis-Tempura
Pommes frites, buntes Gemüse, Haussauce

36 *

Herbst-Teller ♣️ 🟡

Serviettenknödel, Waldpilze, Herbstgarnituren
Weissweinsauce

36 *

Massaman Thai-Curry ♣️ ❤️ 🟩 🔴

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

35 *

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch 🔴

Gebraten, leicht pikante rote Thai-Sauce
Thai-Reis, Sesam-Gemüse

47 *

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** mit leichten Anpassungen entsprechend zubereiten.

Alle Gerichte können Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten.

♣ vegetarisch

♥ vegan

■ laktosefrei

● glutenfrei

● Herbstgerichte servieren wir traditionell mit Spätzli oder Serviettenknödel. Wenn Sie auf Gluten allergisch sind, bieten wir Ihnen die mit einem gelben Punkt gekennzeichneten Gerichte auch mit Bratkartoffeln anstelle von Spätzli oder Serviettenknödeln an.

Unsere Rohprodukte

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



Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion.

Fleisch- & Fischherkunft

Rind	CH	Kalb	CH
Poulet	CH	Schwein	CH
Wild	A		
Forelle	CH	Wolfsbarsch	TR
Zander	CH	Knusperli	POL/Verarbeitung CH

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.

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



Weingenuß glasweise

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

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS Exklusivabfüllung!	2024	
Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	9.50
<i>RieslingxSylvaner Blanc de noir Muscat</i>	Flasche	57
Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC	2024	
Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Heida Sylvaner Amigne Ermitage</i>	Flasche	65
Verdejo Quivira DO	2024	
Bodega Altaencia Global, Rueda, Spanien	pro dl	8.50
<i>Verdejo</i>	Flasche	55

Rosé

Pinot Grigio Rosé	2024	
Paladin delle Venezie, Italien	pro dl	9
<i>Pinot Grigio</i>	Flasche	56

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT Exklusivabfüllung!	2023	
Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	11
<i>Merlot Pinot noir Cab. Dorsa 1 Jahr Barrique</i>	Flasche	68
Sommerhalder Spätlese	2025	
Weingut Bruno Hartmann, Remigen	pro dl	9.50
<i>Blauburgunder</i>	Flasche	61
Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC	2024	
Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Diolinoir Gamaret Cabernet Sauvignon Syrah</i>	Flasche	65
	Magnum	128
Primitivo di Manduria	2023	
Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien	pro dl	9
<i>Primitivo</i>	Flasche	59
Fortissimo tinto	2022	
Casa Santos Lima, Lissabon, Portugal	pro dl	9.60
<i>Touriga Nac. Syrah Petit Verdot Alicante Bouschet</i>	Flasche	62



Unsere Weinempfehlung

Schaumweine & Champagner

Champagne Philipponnat Brut	37.5cl	52
Réserve Perpétuelle	75cl	92
Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	150cl	175
Champagne Philipponnat Brut Rosé	75cl	97
Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	150cl	195

Weissweine

Remiger Sauvignon blanc	2024	75cl	55
Weingut Bruno Hartmann, Remigen, Aargau <i>Sauvignon Blanc</i>			
Epesses Ligne Prestige AOC	2023/2024	75cl	58
J. & M. Dizerens SA, Lutry, Lavaux <i>Chasselas</i>			
Chardonnay SL***	2021	75cl	58
Alexander Laible Durbach, Baden <i>Chardonnay (nur noch wenige Flaschen)</i>			
Pouilly Fumé AC	2023	75cl	75
De Ladoucette, Loire <i>Sauvignon Blanc</i>			
<u>Rosé</u>			
Osé	2024	75cl	59
Claudio Tamborini, Tessin <i>Merlot</i>			

In unserem Weinkeller schlummern noch weitere spannende Tropfen.
Gerne geben wir Ihnen auf Nachfrage unsere grosse digitale Weinkarte.



Unsere Weinempfehlung

Rotweine

Fläscher KRUOG Pinot Noir	2020	75cl	77
Marugg, Graubünden			
<i>Pinot Noir (nur noch wenige Flaschen)</i>			
Pannoterra QWt	2019	75cl	71
Salzl Seewinkelhof, Burgenland			
<i>Merlot Zweigelt Cab. Sauvignon Cab. Franc (nur noch wenige Flaschen)</i>			
MAVRIO Negroamaro Salento IGT	2020	75cl	61
Vini Tremarco, Apulien			
<i>Negroamaro</i>			
Brunello di Montalcino « La Gerla »	2020	75cl	133
Fattoria La Gerla, Toskana	2019	150cl	239
<i>Sangiovese</i>			
Domaine de Chevalier rouge AC	2020	75cl	128
Pessac-Léognan cru classé, Bordeaux			
<i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc (nur noch wenige Flaschen)</i>			
Galia Villages VdT	2020	75cl	87
Bodega El Regajal, Castilla y León			
<i>Tempranillo Garnacha Albillo Real</i>			
Hess Select «Treo»	2017	75cl	65
The Hess Collection Winery, Kalifornien			
<i>Petit Syrah Syrah Zinfandel weitere (nur noch wenige Flaschen)</i>			
Malbec Reserva Montmayou	2021	75cl	57
Bodega Fabre, Mendoza			
<i>Malbec</i>			

**In unserem Weinkeller schlummern noch weitere spannende Tropfen.
Gerne geben wir Ihnen auf Nachfrage unsere grosse digitale Weinkarte.**



Winter-Chalet

Ideal für gemütliche Abende mit Freunden,
Familie, Geschäft, Verein etc. mit bis zu 120 Personen.
Fondue, Raclette, Ambiente & Stimmung wie in den Skiferien...





Feiern mit Hütten-Charme

Mit Altholz ausgekleidet und geschmackvoll dekoriert, strahlt unser Chalet einen ganz besonderen Charme aus und bietet den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Ob festlich, geschäftlich oder locker mit Familie und Freunden, erleben Sie unbeschwerte Stunden - wie auf der Alm.

Unser Chalet-Angebot passt sich der Saison an:

Im Winter bieten wir Fondue und Raclette speziell für Firmenanlässe als Pauschalangebote an.

Im Sommer steht Fleisch aus dem Smoker mit reichhaltigen Buffets von Salat bis Dessert im Zentrum.

Das Chalet bietet Platz für bis zu 120 Personen und kann bereits ab 50 Personen exklusiv gebucht werden.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, das Chalet ist besonders in der Vorweihnachtszeit und an Wochenenden begehrt. Auf unserer Chalet-Website finden Sie eine Liste mit ausgebuchten Daten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Fondue-Events mit Musik und Stimmung:

Infos und Tickets:
www.Eichberg-Shop.ch

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





Eichberg

Feiern in Gesellschaft

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





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
begeehrt. 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





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



Haus-Dressing

Runde Aromatik, bekannt und beliebt bei unseren Gästen.
Praktische 500ml PET-Flasche, pasteurisiert, lange Haltbarkeit.
Erhältlich im Restaurant-Laden.

Jetzt auch
zu Hause
geniessen

