



Eichberg

Wild, Pilze & Kürbis

Dieses Angebot servieren wir Ihnen:

Samstag von 11.30 bis 13.45 und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.00 Uhr





HOCHGENUSS im Glas

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

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS 2022

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	8.50
<i>RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat</i>	Flasche	54

Roero Arneis Tabaria 2022

Tenuta La Meridiana, Roero Arneis, Piemont, Italien	pro dl	9
<i>Arneis</i>	Flasche	57

Roséwein

Pinot Grigio Rosé 2021

DOC Paladin, Veneto, Italien	pro dl	8
<i>Pinot Grigio</i>	Flasche	52

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2021, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	10
<i>Merlot, Pinot noir, Cabernet Dorsa</i>	Flasche	65
<i>1 Jahr Barrique</i>		

Primitivo Cuvée 2019 – Dalian 168

IGT Taranto	pro dl	8.50
Principe di San Martino, Apulien, Italien	Flasche	56
<i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia</i>		

Rioja Crianza La Montesa 2019

Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien	pro dl	9.50
<i>Garnacha</i>	Flasche	66

Merlot / Cabernet Sauvignon 2021

IGT Paladin, Italien	pro dl	8
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	52

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie

Dörripflaumen mit Speck, Trüffelravioli mit Randenchutney,
Kürbis-Ziegenkäse Tartelette 15

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Herbst ♣ 26

Classique 23

Jardin ♣ 23

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 9

Duo Herbstsonne ♣

Kürbissüppchen, Honig, Curry, Rahm, Kernen, Öl
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Baumnussbrioche 19

Kürbiscrèmesuppe Cinderella ♣

Kürbissüppchen, 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
mittlerer Teller 12
grosser Teller 24

Herbst-Nüsslisalat* ♣ ■ ●

Nüsslisalat, Champagnerdressing 18
Wildschweinrohschinken-Streifen 17
«Mimosa» mit Freiland-Ei

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 14

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 11



Vorspeisen

Fisch-Duo ■ ●

Thunfisch-Sashimi, gebackenes Fischbällchen,
herbstlicher Glasnudelsalat mit Gemüse,
eingelegte Pfifferlinge, Radieschen 25

Wild-Hacktätschli

Selleriesalat, Nüsslisalat, Preiselbeer-Meerrettich
Baumnüsse 23

Kürbis-Ravioli

Salbei, Speck, Tomatenbutter 19
Mit Aargauer Herbsttrüffel ♣ 22

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti,	Vorspeise	25
Brioche-Toast, Butter	Hauptgang	37

Wild aus dem Seetal

Unser Rehfleisch stammt aus den Wäldern rund um Seengen und das Damhirschfleisch stammt aus der Zucht der Familie Weibel in Schongau. Christoph Arn verarbeitet es in seiner Metzgerei in Dürrenäsch für uns.

Wildschweinfleisch stammt aus österreichischer Jagd in freier Wildbahn.

Als Herbstgarnitur servieren wir Ihnen Rotkraut, glasierte Maroni,
Preiselbeer-Mispel, Kürbis-Bohnenpüree



Herbstgerichte

Rehschnitzel Mirza ●

Wildrahmsauce, Weichselkirschen, Spätzli, Herbstgarnituren 46

Würfel von Reh und Damhirsch ●

Cognacrahmsauce, Waldpilze, Spätzli, Rotkraut, Maroni 43 *

Damhirschpfeffer ●

Spätzli, Herbstgarnituren 39 *

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse 46

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse,
Pommes frites, buntes Gemüse 42

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück

Pommes frites, buntes Gemüse 32 *

Steinzeit-Rindsfilet ■ ●

Rindsfilet und pikante Angus-Würstchen auf
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachten Grillsaucen
und Pommes frites 49

Reichhaltige Gemüseportion zusätzlich 10

Aufpreis Saison-Salat anstelle Pommes 5

Aufpreis Gemüse anstelle Pommes 5

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



Fleischlos glücklich

Herbst-Linguine ♣

Waldpilze, Rahmsauce, Aargauer Herbsttrüffel

35

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

33 *

Herbst-Teller ♣

Spätzli, Waldpilze, Herbstgarnituren

36

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander

aus dem Rhône-tal ●

Kürbis-Velouté, Radiccio, Rosenkohl, Trüffel-Ravioli

Aargauer Herbsttrüffel

52

Zander-Knusperli Vitality ■

im Bierteig gebacken, Tataresauce

- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet

36 *

- mit Gemüse

36 *

* 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 |

- Herbstgerichte servieren wir traditionell mit Spätzli oder Serviettenknödel. Wenn Sie auf Gluten allergisch sind, bieten wir Ihnen die mit einem roten Punkt gekennzeichneten Gerichte auch mit Polentaschnitte anstelle von Spätzli an.

Unsere Rohprodukte



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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Zander und Forellen stammen aus Schweizer Zucht.

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 Jungrind-Fleisch 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.



Feiern in Gesellschaft

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation,
Familienfeier, Jubiläum, Geschäftsessen...

Bei uns feiern Sie stilvoll mit HOCHGENUSS.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage: event@eichberg.com

