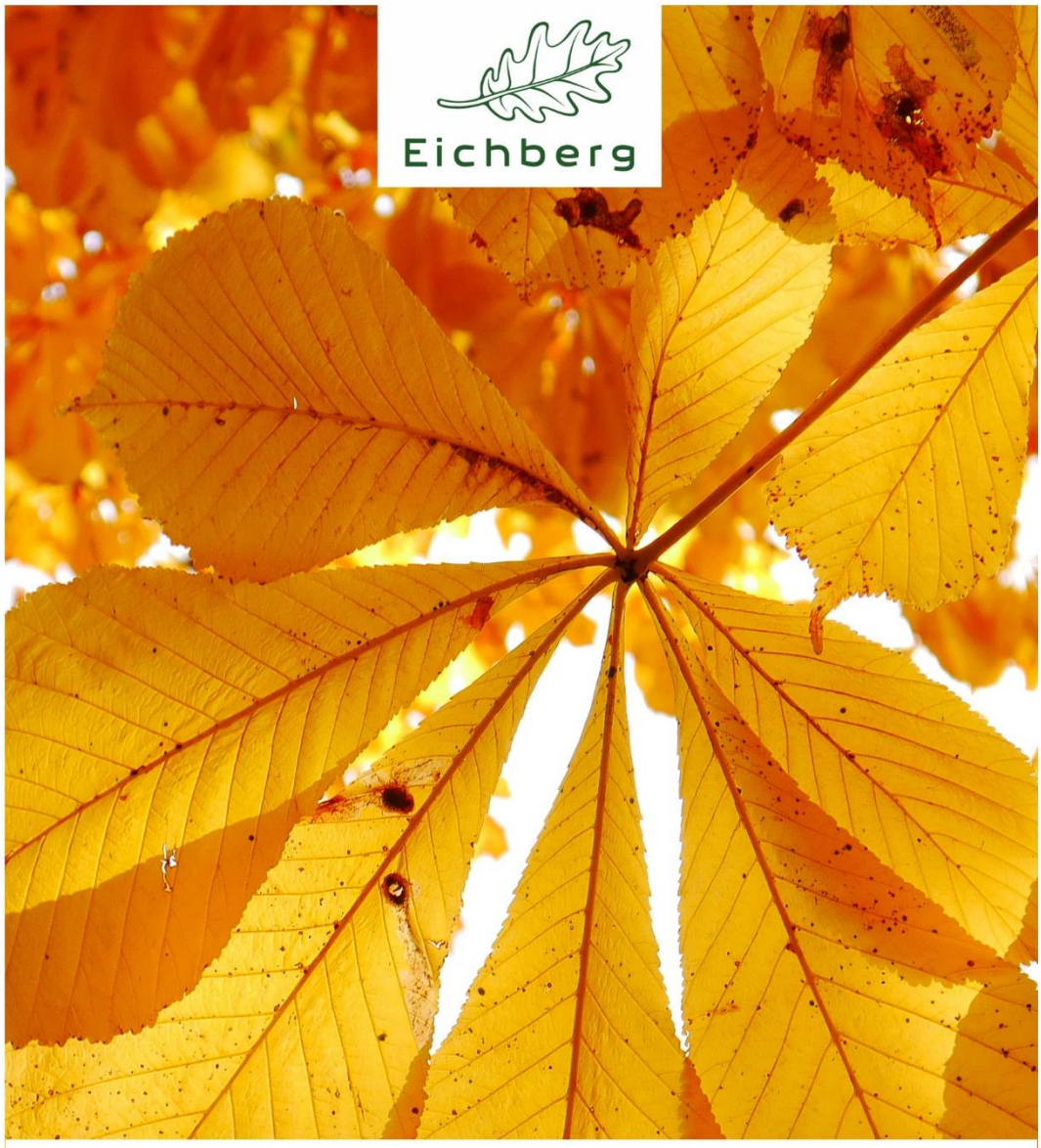

Eichberg

Wild, Pilze & Kürbis

Diese Gerichte bieten wir Ihnen von Montag bis Freitag an:
von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Eichberg

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
RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat — Flasche 54

Roero Arneis Tabaria 2022 — pro dl 9
Tenuta La Meridiana, Roero Arneis, Piemont, **Italien** — Flasche 57
Arneis

Roséwein

Pinot Grigio Rosé 2021
DOC Paladin, Veneto, **Italien** — pro dl 8
Pinot Grigio — Flasche 52

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2021, Exklusivabfüllung!
Weingut Lindenmann, **Seengen** — pro dl 10
Merlot, Pinot noir, Cabernet Dorsa — Flasche 65
1 Jahr Barrique

Primitivo Cuvée 2019 – Dalian 168 — pro dl 8.50
IGT Taranto — Flasche 56
Principe di San Martino, Apulien**, Italien**
Primitivo, Negroamaro, Malvasia

Rioja Crianza La Montesa 2019
Bodega Palacios Remondo, Alfaro, **Spanien** — pro dl 9.50
Garnacha — Flasche 66

Merlot / Cabernet Sauvignon 2021
IGT Paladin, **Italien** — pro dl 8
Merlot, Cabernet Sauvignon — Flasche 52

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.

Eichberg

Zum Apéro

Häppchen-Trilogie
Dörrpflaumen mit Speck, Trüffelravioli mit Randenchutney,
Kürbis-Ziegenkäse Tartelette 15

Plättli zum Drilänge ■
Trockenfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Speck, Käse 23

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
Wildschweinrohschinken-Streifen 18
«Mimosa» mit Freiland-Ei 17

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 14

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 11

Eichberg

Vorspeisen

Fisch-Duo ■ ●
Thunfisch-Sashimi, gebackenes Fischbällchen,
herbstlicher Glasnudelsalat mit Gemüse,
eingelegte Pfifferlinge, Radieschen 25

Wild-Hacktätschli
Selleriesalat, Nüsslisalat, Preiselbeer-Meerrettich
Baumnüsse 23

Hirsch-Linguine
Hirsch-Ragout, Bärner Küssli 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

Eichberg

Herbstgerichte

Damhirsch-Entrecôte
Kernenkruste, Gin-Blaubeersauce,
Spätzli, Herbstgarnituren 52

Rehschnitzel Mirza ●
Wildrahmsauce, Weichselkirschen, Spätzli, Herbstgarnituren 46 *

Würfel von Reh und Damhirsch ●
Cognacrahmsauce, Waldpilze, Spätzli, Rotkraut, Maroni 43 *

Wildschwein-Koteletten ●
Haselnüsse, Kräuter, Cognac-Aprikosensauce,
Serviettenknödel, Herbstgarnituren 44

Damhirschpfeffer ●
Spätzli, Herbstgarnituren 39 *

Burger vom Angus-Rind
Herbstlich interpretiert, im hausgemachten
Dinkel-Bun, Gorgonzola, Kürbis, Apfelchutney,
Freiland-Ei , Texas fries, Specktranche 36

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 Gemüsegarnitur zusätzlich 10
Aufpreis Saison-Salat anstelle Pommes 5
Aufpreis Gemüse anstelle Pommes 5

Eichberg

Fleischlos glücklich

Zucchetti-Auberginen-Parmigiana ♣ ●
Lupinen, Tomaten-Sugo, Oliven, Kräuter 35 *

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 Rhônetal ●
Kürbis-Velouté, Radiccio, Rosenkohl, Trüffel-Ravioli
Aargauer Herbsttrüffel 52

Herbst-Forelle ●
Auf der Haut gebratene Filets,
Granatapfelsauce, Serviettenknödel, Blattspinat 43 *

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)

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** 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

Aargau isch fein

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