



Eichberg



OSTERGENUSS

Karfreitag von 11.30 bis 13.30 und von 18.00 bis 21.00 Uhr
Ostersamstag von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 bis 21.00 Uhr
Ostersonntag von 11.30 bis 13.45 und von 17.00 bis 19.00 Uhr
Ostermontag von 11.30 bis 13.45 Uhr





HOCHGENUSS im Glas

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

Weissweine

NEU: Cuvée Eichberg WEISS BARRIQUE 2023, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen AG	pro dl	11
<i>Chardonnay, Johanniter</i>	Flasche	68
8 Monate Barrique		

Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2024

Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage</i>	Flasche	65

BIG FISH / Rüdesheimer Bischofsberg 2023

Weingut GEORGE, Deutschland	pro dl	8.50
<i>Riesling Rheingau</i>	Flasche	58

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2024

Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
<i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Flasche	65

EI Goru Gold 2020

Jumilla, Spanien	pro dl	9
<i>Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	57

Santagostino Sicilia rosso 2020

DOC, Firriato, Sizilien, Italien	pro dl	9.50
<i>Nero d'Avola, Syrah</i>	Flasche	62

Primitivo di Manduria 2022

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien	pro dl	8.50
<i>Primitivo</i>	Flasche	55

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie

Frischkäselolly mit Bärlauch, Spargelmousse, Rauchforellentatar 16

Antipasti-Etagère ab zwei Personen 🍀 ■

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

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Springtime

Frühlingszwiebeln, grüner Spargel, Bärlauchpesto 🍀 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, Bärlauchöl, Rahmhaube
Blattsalat, Eichberg-Freiland-Eierwürfelchen 19

Grüne Spargelsuppe 🍀

Kartoffelstroh, Bärlauchöl, Rahmhaube 13.50



Eichberg

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

Thunfisch-Sashimi ■

Fischküchlein, Spargel, Bärlauchdressing, Gin-Radiesli

26

Grüner Spargel Hollandaise ♣ ●

Randen-Hollandaise, Bratkartoffeln

Vorspeise 22

Hauptgang 34

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, gepickeltes Gemüse
Brioche-Toast, Butter

Vorspeise 100g 26

Hauptgang 200g 39



Frühlingsgerichte

Kalbsnierstück rosa gegart ●	
Morchelrahmsauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse	53 *
Rindshuftsteak Madagaskar ●	
Mit Pfefferschaum überbacken, Pommes frites, buntes Gemüse	48
Lammnierstück aus Irland ●	
Mehrere Stunden butterzart rosa gegart Bärlauch-Cremolata, Rotweinsauce Spargelrisotto, Frühlingsgemüse	45
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 pikantes Eichberg Angus-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

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



Eichberg

Fleischlos glücklich

Spargelrisotto ♣ ●

Grüner Spargel, Frühlingsgemüse, Bärlauch-Grillkäse

34 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Vegi-Schnipo ♣ ♥ ■

Tofu im Knusper-Kräutermantel und saisonales Getreidetätschli
Pommes frites, Buntes Gemüse, Haussauce

34 *

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch ●

Randen-Hollandaise, Spargelrisotto, Frühlingsgemüse

47 *

Gebratenes Saiblingfilet ●

Weisswein-Rhabarbersauce, Bratkartoffeln
zweifarbige Radiesli

45 *

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 |

Unsere Rohprodukte



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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet stammen aus Schweizer Zucht, Lamm stammt aus Irland.

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.

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



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



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
genossen

