

C
Fr. 89.-
bis 60 Personen

Duo von sämiger Kürbissuppe und
buntem Blattsalat mit
gehacktem Eichberg-Ei

Zartes Rindfilet auf dem heißen Stein
Pommes frites und drei feine Grillsaucen

Pannacotta mit einem
warmen Schokoladengebäck und
marinierten Orangenfilets



D
Fr. 89.-

Wintersalat mit Rübli, Sellerie und Nüsslisalat

Schweins-Cordon bleu in der Knusperkruste
mit Buurehamme und Greyerzer gefüllt
Begleitet von Knusperfrites und winterlichem Gemüse

Eichberg-Meringues mit Glacé und Rahm

Genussvolle Adventszeit

im Restaurant

Pauschalangebote ab 20 Personen



Restaurant Eichberg, Eichberg 38, 5707 Seengen
Tel: 062 767 99 99 eichberg@eichberg.com www.eichberg.com

Geniessen Sie zum Pauschalpreis

Feiern und geniessen Sie Weihnachten nach Herzenslust und mit Budgetsicherheit in gewohnter Eichberg-Qualität. Bei allen vier Varianten geniessen Sie einen Apéro mit Glühwein, Glühmost, Knoblauchbrot oder Flammkuchen. In den Menüpreisen sind Mineralwasser, Bier (bis zum Dessertservice) und Kaffee à discrétion inklusive.

Diese Pauschalangebote gelten von Oktober 2021 bis Februar 2022, von 20 bis 130 Personen im Restaurant. Unter 20 Personen verrechnen wir Fr. 15.- pro fehlende Person oder empfehlen Ihnen, à la carte auszuwählen.

Wein à discrétion bis zum Dessertservice

Eichberg Fr. 29.-

Cuvée Eichberg WEISS und ROT

Schweiz, Fr. 28.-

Remiger Sauvignon blanc und Cuvée Madame Rosemarie rouge

Europa, Fr. 27.-

Verdejo Quivira, Spanien und Primitivo Trullari, Italien

A

Fr. 119.-

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kernen

Eichberg-Nüsslisalat an Hausdressing mit
Parmesansplittern

Forellenfilet mit Kräuterkruste überbacken
auf Eichberg-Rahmsauerkraut

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise und Rotweinjus
Kartoffelgratin und winterliches Gemüse

Apfelvariation mit Chüechli, Crème,
Vanilleglace und Gebäck



B

Fr. 99.-

Pastinakencrèmesuppe mit Kräuterschaum und
getoastetem Olivenbrot

Eichberg-Nüsslisalat mit gehacktem Eichberg-Ei

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an
Cognacrahmsauce
Sautiertes Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln

Lebkuchenparfait mit Rotweinzwetschgen und
einem Gebäck