



Eichberg



Sommergenuss

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:

Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30 und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Samstag von 11.30 bis 13.45 und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 13.45 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 2023, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	9.50
<i>RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat</i>	Flasche	57

Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2023

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

Roséwein

Primitivo Rosato Salento IGP 2024

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien	pro dl	8
<i>Primitivo</i>	Flasche	54

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2023

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

Rioja Crianza La Montesa 2020

Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien	pro dl	10
<i>Garnacha</i>	Flasche	67

Casa Lupo Valpolicella Ripasso 2021

DOC Superiore	pro dl	9
Casa Lupo by Paladin, Venetien, Italien	Flasche	62
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>		

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Saison-Menü 68

Geniessen Sie ein Menü mit drei Gängen inklusive Wasser & Kaffee

Knackige Salate vom Buffet

oder

Tagessuppe

* * *

Gefüllte Pouletbrust Ticino

Dörrotomaten-Pistazien-Füllung, Rotweinjus,
Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille

oder

Cordon bleu - Rollen vom Schwein

Gefüllt mit Greyerzer & Schinken,
Pommes frites, buntes Gemüse

oder

Surf & Turf auf dem heissen Stein

Rindsfilet und eine Riesengrille
Drei Grillsaucen, Pommes frites

oder

Gebratener Wolfsbarsch aus der Ägäis ●

Ahorn-Kirschglasur, Zitronen Schaumsauce
Bratkartoffeln und Blattspinat

* * *

Ein süsses WECK-Dessert aus der Vitrine

Menü mit Fleisch oder Fisch 68

Menü fleischlos (aus der Karte) 62





Zum Apéro

Häppchen-Trilogie ●

Tomatenmousse, Rauchlachstatar, Gruyère-Millefeuille 16

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

Toscana Tomaten, Rohschinken, Ruccola, Oliven 26

Classique Speck 24

Jardin Gemüsestreifen ♣ 24

Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

Gazpacho ♣

Der Spanische Sommerhit mit Auberginen-Insel 13.50

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

Sommersalat ♣

Blattsalate vom Eichberg-Feld, Sbrinz-Splitter, Brioche-Croûtons,
sommerliches Erdbeerdressing 16

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ●

15

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ●

12



Vorspeisen

Thunfisch-Sashimi ■

Fischhacktätschli, asiatisch marinierte Gurken,
Wasabi-Mayonnaise

26

Burrata mit Tomaten ♣ ●

Balsamico, Basilikum-Espuma

19

Erbsen-Minze-Ravioli ♣

Erbsen-Velouté, Erbsen, Tomaten

19

Sommerlich leicht

Baba Ghanoush ♣

Auberginen, Olivenbrot, Chutney,
eingelegte Eichberg-Zucchini

Vorspeise 26

Hauptgang 39

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchini,
Brioche-Toast, Butter

Vorspeise 26

Hauptgang 39



Fleischgerichte

Kalbs-Saltimbocca ●

Rotweinjus, Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille

52 *

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschäum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse

48

Flat Iron-Steak vom Rind 200g ●

Salsa verde, rassige Haus-Sauce,
Texas fries, buntes Gemüse

47

Burger vom Angus-Rind

Saisonal interpretiert, im hausgemachten
Dinkel-Bun, Gurken, Tomaten, Mozzarella
Haus-Sauce, Eichberg Bio Freiland-Spiegelei,
Texas fries

39

Gefüllte Pouletbrust Ticino ●

Dörrtomaten-Pistazien-Füllung, Rotweinjus,
Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille

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 pikante Argentinierli-Würstchen auf
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachten Grillsaucen
und 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)



Fleischlos glücklich

Sommerliche Gemüsevariation ♣️ ●

Mit Bratkartoffeln

36

Sommer-Tagliatelle ♣️ ■

Tomaten-Peperonisugo, gebratene Zucchini, Ruccola

35 *

Massaman Thai-Curry ♣️ ♥️ ■ ●

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

35 *

Vegi-Schnipo ♣️ ♥️ ■

Seitan im Knusper-Kräutermantel und Tempura-Zucchini
Pommes frites, buntes Gemüse, Haussauce

33 *

Aus dem Wasser

Gebratener Wolfsbarsch aus der Ägäis ●

Ahorn-Kirschglasur, Zitronen Schaumsauce
Bratkartoffeln und Blattspinat

47

Sommer-Forelle ●

Auf der Haut gebratene Filets,
Basilikumsauce
Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille

45 *

Zander-Knusperli Vitality ■

im Bierteig gebacken, Tatarsauce
- 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** entsprechend zubereiten. **Alle Gerichte enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.**



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Unsere Rohprodukte

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

Salate, Gemüse und Getreide wachsen mehrheitlich auf Eichberg Bio-Feldern. Bio-Eier stammen von artgerecht gehaltenen Eichberg-Hühnern.

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Zander und Forellen 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.

Haus-Dressing

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

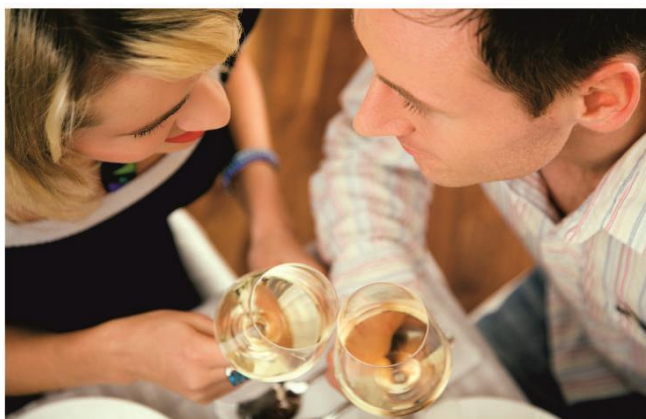
Jetzt auch
zu Hause
geniessen





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

