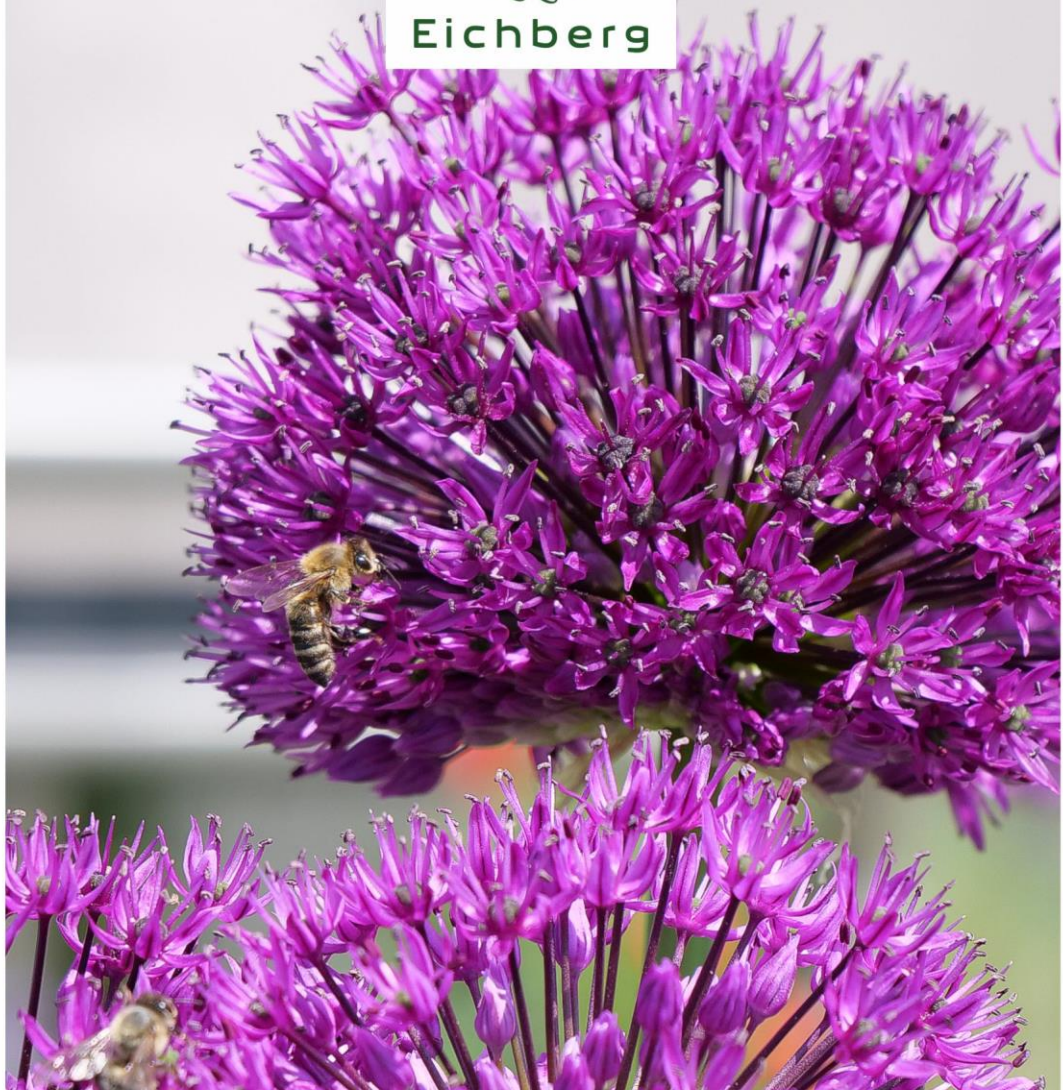




Eichberg



Sommergenuss

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:
Mittwoch bis Samstag von 17.30 bis 21.00 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 2024

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

Roero Arneis Tabaria 2023

Tenuta La Meridiana, Piemont, Italien	pro dl	9.50
<i>Arneis</i>	Flasche	60

Rosé

Pinot Grigio Rosé 2023

Paladin delle Venezie, Italien	pro dl	9
	pro dl	56

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 2024

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

GILDE San Zeno Riserva Ticino DOC

Claudio Tamborini, Lamone Ticino	pro dl	9.50
<i>Merlot</i>	Flasche	62

El Goru Gold 2020

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

Primitivo di Manduria 2022

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien	pro dl	9
<i>Primitivo</i>	Flasche	59

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie ●

Tomatenmousse, Melonentatar
Rohschinken-Frischkäse Lolly 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

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 kalte 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



Eichberg

Vorspeisen

Griechisches Potpurri ♣

Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

22

Burrata mit Tomaten ♣ ●

Zwiebeln, Balsamico-Dressing, Basilikum

19

Erbsen-Minze-Ravioli ♣

Limettensauce, Erbsen, Cherrytomaten

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 *
Rinds-Entrecôte Madagaskar ●	
Mit Pfefferschaum überbacken, Pommes frites, buntes Gemüse	51
Flat Iron-Steak vom Rind 200g ●	
Chimi Churri, rassige Haus-Sauce Texas fries, buntes Gemüse	47
Burger vom Angus-Rind	
Saisonal interpretiert, im hausgemachten Dinkel-Bun, Gurken, Tomaten, Raclettekäse Haus-Sauce, Eichberg Bio Freiland-Spiegelei, Texas fries	39
Gefüllte Pouletbrust Ticino ●	
Dörrtomaten-Pistazien-Mozzarella-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 Angus-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)



Eichberg

Fleischlos glücklich

Vegi-Schnipo ♣ ♥ ■

Tomaten-Linsenbratling im Knusper-Kräutermantel
Tempura-Zucchini, Pommes frites
Buntes Gemüse, Haussauce

36 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Gartenkräuter-Risotto ♣ ●

Ratatouille, Basilikum-Bratkäse

34 *

Sommer-Tagliatelle ♣ ■

Rotes Pesto, Ruccola, Parmesan-Espuma

34 *

Aus dem Wasser

Gebratener Wolfsbarsch ●

Gebraten, Ahorn-Kirschglasur, Limettensauce
Bratkartoffeln und Blattspinat

47

Sommer-Forelle ●

Auf der Haut gebratene Filets
Basilikumsauce
Gartenkräuter-Risotto, Ratatouille

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.

Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion.

Fleisch- & Fischherkunft

Rind	CH	Kalb	CH
Poulet	CH	Schwein	CH
Lamm	AUS/NZ		
Forelle	CH	Wolfsbarsch	TR
Zander	CH	Knusperli	POL/Verarbeitung CH

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.

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





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

