

Evergreens à la carte

Dieses Angebot servieren wir Ihnen von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr
An Wochenenden servieren wir Ihnen eine Auswahl von saisonalen Gerichten und beliebten Evergreens.

Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen (20% Preisnachlass). Alle Preise inkl. 7.7% MWSt.

Apéro-Hit

Zum gemeinsamen Apéro oder auch als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen Elsässer Flammkuchen (1 Flammkuchen für 2-3 Personen).

Trockenfleisch Plättli „zum Drilänge“ ① ③

Trockenfleisch, Rohschinken, Salami und Greyerzerkäse, kreativ garniert Fr. 18.-

Zum Auftakt

Tagessuppe täglich aus frischen Rohprodukten zubereitet Fr. 8.-

Grüner Salat ① ② ③

verschiedene knackige Blattsalate, kreativ garniert Fr. 9.50

Gemischter Salat ①

bunte Variation aus täglich frischen Salaten, kreativ garniert Fr. 12.50

Grosser Salatteller mit Eichberg Bio Freiland-Ei ①

Vielfältige Komposition von frischen Salaten und kreativen Garnituren Fr. 24.-

Pikantes Rindstatar

geschmackvoll gewürzt, begleitet von hausgemachtem Chutney und raffiniert eingelegten Eichberg-Zucchetti, dazu frischer Toast und Butter

Vorspeise Fr. 23.-

Hauptgang Fr. 35.-

Waldpilz-Feuilletée

frische sautierte Waldpilze an sämiger Kräuterrahmsauce im Blätterteigkissen gefällig präsentiert

Fr. 17.-

Eichberg

60
Jahre


GILDE
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Fleischgerichte

Zartes Lammrückenfilet ①

In Englischsenf mariniert und mit einer Kräuterkruste überbacken
auf Tomatencoulis angerichtet
dazu Bratkartoffeln mit Sesam und Gemüse garnitur

Fr. 44.-

Rindshuftsteak Madagaskar ① ③

Sorgfältig gebratenes zartes Rindshuftsteak
mit Pfefferschaum überbacken
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 43.-

Kalbsleberli Tessinerart ①

fein geschnittene Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern,
Zwiebeln und Knoblauch, dazu Rösti und Gemüse garnitur

Fr. 42.-

Kalbsrahmschnitzel ①

an sämiger Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Fr. 42.- *

Grillierte Kalbsschnitzel Fitness ①

mit hausgemachter Kräuterbutter
mit bunter Salatkomposition oder mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 42.- *

Pouletbrüstchen Fitness ①

Grilliertes Schweizer Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste überbacken
auf kräftigem Rotweinjus
mit bunter Salatkomposition oder mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 32.-

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 31.- *

Gickberg

60
Jahre

**GILDE**
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Fleischlose Gerichte

Gemüsevariation ¹

mit vielen frischen Gemüsen, Vollreis und hausgemachten Falafelbällchen und Eichberg-Kürbischutney

Fr. 31.- *

Soja-Geschnetzeltes Mediterrane ^{1 2 3}

mit Tomaten, Oliven und Kräutern dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Fr. 29.- *

Massaman Thai-Curry ^{1 2 3}

Curry der hundert Düfte mit Tofu und Gemüse zubereitet begleitet von Thai-Reis

Fr. 28.- *

Falafelbällchen Fitness ³

Hausgemacht, in Knusperpanade gebacken mit Eichberg-Kürbischutney, begleitet von bunten Eichberg-Salaten

Fr. 24.50 *

Fischgerichte

Bio-Forellenfilets* Michele ³

Sorgfältig gebratene Bio-Forellenfilets mit Kräuterkruste überbacken, auf Blattspinat begleitet von Bratkartoffeln

Fr. 39.50 *

Bio-Forellenfilets* Zugerart ¹

pochiert, an sämiger Weissweinsauce mit Kräutern, dazu Pilaw-Reis

Fr. 39.- *

Zanderfilet-Knusperli Fitness ³

im Bierteig gebacken, mit feiner hausgemachter Tataresauce
- mit bunter Salatkomposition
- mit farbenfrohem Gemüsebouquet

Fr. 34.- *

* Die Bio-Forellenfilets stammen aus der Fischzucht Nadler in Rohr AG.

Eichberg

60
Jahre


GILDE
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Elsässer Flammkuchen

Den Flammkuchen (Tarte flambée) kennt man ursprünglich aus dem Elsass, wo er in der bäuerlichen Hausküche stark verankert ist. Früher buken ihn die Bäuerinnen nach dem Brotbacken. Heute hat er sich zur delikaten Spezialität entwickelt und durchgesetzt. Die Basis bildet ein hauchdünner Brotteig mit Dinkelmehl. Darauf kommt eine pfiffige hausgemachte Crème fraîche, dünn geschnittene Zwiebeln, und in der klassischen Variante Speckstreifen und geraffelter Käse. Die Kreationen sind vielfältig und erhalten durch das Backen im Steinofen und das Verfeinern mit schwarzem Pfeffer und Schnittlauch ihren Pfiff.



Deluxe	Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	22.-
Classique	Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	21.-
Jardin fleischlos	Crème fraîche, Zwiebeln, wenig Knoblauch, Gemüsestreifen, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	21.-

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 entsprechend zubereiten.

- ① **Glutenfreie Zubereitung möglich.**
- ② **Vegane Zubereitung möglich.**
- ③ **Lactosefreie Zubereitung möglich.**

Eichberg

60
Jahre

**GILDE**
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Geniessen Sie mit allen Sinnen

Liebe Eichberg-Gäste

Sie geniessen bei uns Lebensmittel, welche wir gemäss folgender Herkunft für Sie einkaufen. In unserer Küche werden sie fachgerecht und mit Freude zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Unser Ziel ist, dass stets frische, ehrlich produzierte und qualitativ hochstehende Produkte für Sie zum wahren Genuss werden. Wo möglich, bevorzugen wir regionale Produkte und Lieferanten

Fleischherkunft

Rind	Schweiz	Lamm	Neuseeland
Kalb	Schweiz	Bio-Forellen	Fischzucht Nadler, Rohr AG
Schwein	Schweiz	Übrige Fische	Schweizer Seen, Weltmeere
Poulet	Schweiz		

Saisonale Eichberg Bio-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 ausdrücklich gekennzeichnet.



Gemüsebau und Gutsbetrieb Eichberg sind beide mit der Knospe von Bio-Suisse ausgezeichnet und produzieren seit 1959 biologische Lebensmittel in Eichberg-Qualität. Der Gutsbetrieb erfüllt zudem die strengen KAG-Richtlinien für die Tierhaltung.

Ausserhalb der saisonalen Verfügbarkeiten der Eichberg-Produkte beziehen wir Salate und Gemüse aus dem Gastro-Fachhandel.



Eichberg

60 Jahre

