



Wild, Pilze & Kürbis

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

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 2023	pro dl	10
Adrian & Diego Mathier, Wallis	Flasche	65
<i>Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage</i>		

BIG FISH / Rüdesheimer Bischofsberg 2023	pro dl	8.50
Weingut GEORGE, Deutschland	Flasche	58
<i>Riesling Rheingau</i>		

Rosé Wein

Pinot Grigio Rosè 2023		
Paladin delle Venezie, Italien	pro dl	9
<i>Pinot Grigio</i>	Flasche	56

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Fortissimo tinto Vinho Regional Alentejano 2022

Casa Santos Lima, Portugal	pro dl	8.50
<i>Touriga Nacional, Syrah,</i>	Flasche	57
<i>Petit Verdot, Alicante Bouschet</i>		

Primitivo Cuvée 2020 – Dalian 168

IGT Taranto	pro dl	9
Principe di San Martino, Apulien, Italien	Flasche	59
<i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia</i>		

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.



Zum Apéro

Häppchen-Trilogie 16
Kürbistatar, Steinpilzmousse, Frischkäselolly

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
Herbst Brie, Birnen, Baumnüsse ♣ 26
Classique Speck 24
Jardin Gemüsestreifen ♣ 24
Auf allen Flammkuchen:
Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣
Täglich frisch zubereitet 10

Duo Herbstsonne ♣
Kürbissüppchen, Honig, Curry, Rahm, Kernen, Öl
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Baumnussbrioche 19

Kürbiscrèmesuppe Cinderella ♣
Kürbissüppchen, Honig, Curry, Rahm, Kernen und Öl 13.50

Vom Salatfeld

Grünes und buntes vom Vitalbuffet ♣ ♥ ■ ●
Stellen Sie sich Ihren Vitaminschub selber zusammen
kleiner Teller 8.50
mittlerer Teller 13
grosser Teller 25

Nüsslisalat Mimosa
Nüsslisalat, Weisses Balsamicodressing, Eichberg Freiland-Ei 16
Zusätzlich mit Speckspieß ■ ● 4

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 15

Grüner Salat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 12



Vorspeisen

Carpaccio vom Damhirsch ●

Gepickelte Waldpilze, Sbrinz, Trauben, Ruccola 26

Variation vom Kürbis ♣

Grilliert, Tatar, Muffin, Chutney 24

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti,	Vorspeise	26
Brioche-Toast, Butter	Hauptgang	39

Kürbis-Ravioli ♣

Waldpilze, Kürbis, Blattspinat, Beurre blanc 19

Von hier kommt unser Wild

Unser Damhirschfleisch stammt aus der Zucht der Familie Weibel in Schongau und wird durch die Seetal-Metzg in Seon verarbeitet.

Das Rehfleisch stammt aus den Wäldern rund um Seengen und aus österreichischer Jagd.

Wildschweinfleisch stammt aus österreichischer Jagd in freier Wildbahn.

Als Herbstgarnitur servieren wir Ihnen Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Mispel, Rotweibirne



Herbstgerichte

Rehschnitzel Mirza ● ●	
Cognac-Wildrahmsauce, Weichselkirschen, Spätzli, Herbstgarnituren	49 *
Würfel von Reh und Damhirsch ● ●	
Cognac-Wildrahmsauce, Waldpilze, Spätzli, Herbstgarnituren	47 *
Wildschwein Entrecôte ● ●	
Kräftiger Wildjus, Serviettenknödel, Herbstgarnituren	44
Damhirschpfeffer – der Klassiker ● ●	
Spätzli, Herbstgarnituren	39 *
Burger vom Eichberg Angus-Rind	
Herbstlich interpretiert, im hausgemachten Dinkel-Bun, Raclettekäse, Waldpilze, Freiland-Ei, Texas fries	39
Rindshuftsteak Madagaskar ●	
Mit Pfefferschaum überbacken, Pommes frites, buntes Gemüse	48
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 zwei pikante Argentinierli-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

Vegi-Schnipo ♣️ ❤️ 🟩

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

33 *

Kürbis-Ravioli ♣️

Waldpilze, Kürbis, Blattspinat, Beurre blanc

33

Massaman Thai-Curry ♣️ ❤️ 🟩 🔴

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

35 *

Herbst-Teller ♣️ 🟡

Serviettenknödel, Waldpilze, Herbstgarnituren
Weissweinsauce

36 *

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch 🔴

Gebraten, leicht pikante rote Thai-Sauce, Thai-Reis
Sesam-Gemüse

47 *

Gebratenes Forellenfilet 🔴

Monkey-Gin-Sauce
Kürbisrisotto, Fenchel

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** entsprechend zubereiten. **Alle Gerichte enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.**

- | | |
|---|--|
|  vegetarisch |  vegan |
|  laktosefrei |  glutenfrei |

- Herbstgerichte servieren wir traditionell mit Spätzli oder Serviettenknödel. Wenn Sie auf Gluten allergisch sind, bieten wir Ihnen die mit einem gelben Punkt gekennzeichneten Gerichte auch mit Kürbisrisotto anstelle von Spätzli oder Serviettenknödel an.

Unsere Rohprodukte



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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Zander stammt 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.



Winter-Chalet

Ideal für gemütliche Abende mit Freunden,
Familie, Geschäft, Verein etc. mit bis zu 120 Personen.
Fondue, Raclette, Ambiente & Stimmung wie in den Skiferien...





Feiern mit Hütten-Charme

Mit Altholz ausgekleidet und geschmackvoll dekoriert, strahlt unser Chalet einen ganz besonderen Charme aus und bietet den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Ob festlich, geschäftlich oder locker mit Familie und Freunden, erleben Sie unbeschwerte Stunden - wie auf der Alm.

Unser Chalet-Angebot passt sich der Saison an:

Im Winter bieten wir Fondue und Raclette speziell für Firmenanlässe als Pauschalangebote an.

Im Sommer steht Fleisch aus dem Smoker mit reichhaltigen Buffets von Salat bis Dessert im Zentrum.

Das Chalet bietet Platz für bis zu 120 Personen und kann bereits ab 50 Personen exklusiv gebucht werden.

TIPP: Reservieren Sie frühzeitig, das Chalet ist besonders in der Vorweihnachtszeit und an Wochenenden begehrt. Auf unserer Chalet-Website finden Sie eine Liste mit ausgebuchten Daten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Fondue-Events mit Musik und Stimmung:

Infos und Tickets:
www.Eichberg-Shop.ch

Cabrio-Restaurant Eichberg | Eichbergstrasse 38
5707 Seengen | +41 (62) 767 99 99
event@eichberg.com | www.eichberg.com





Eichberg

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



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

