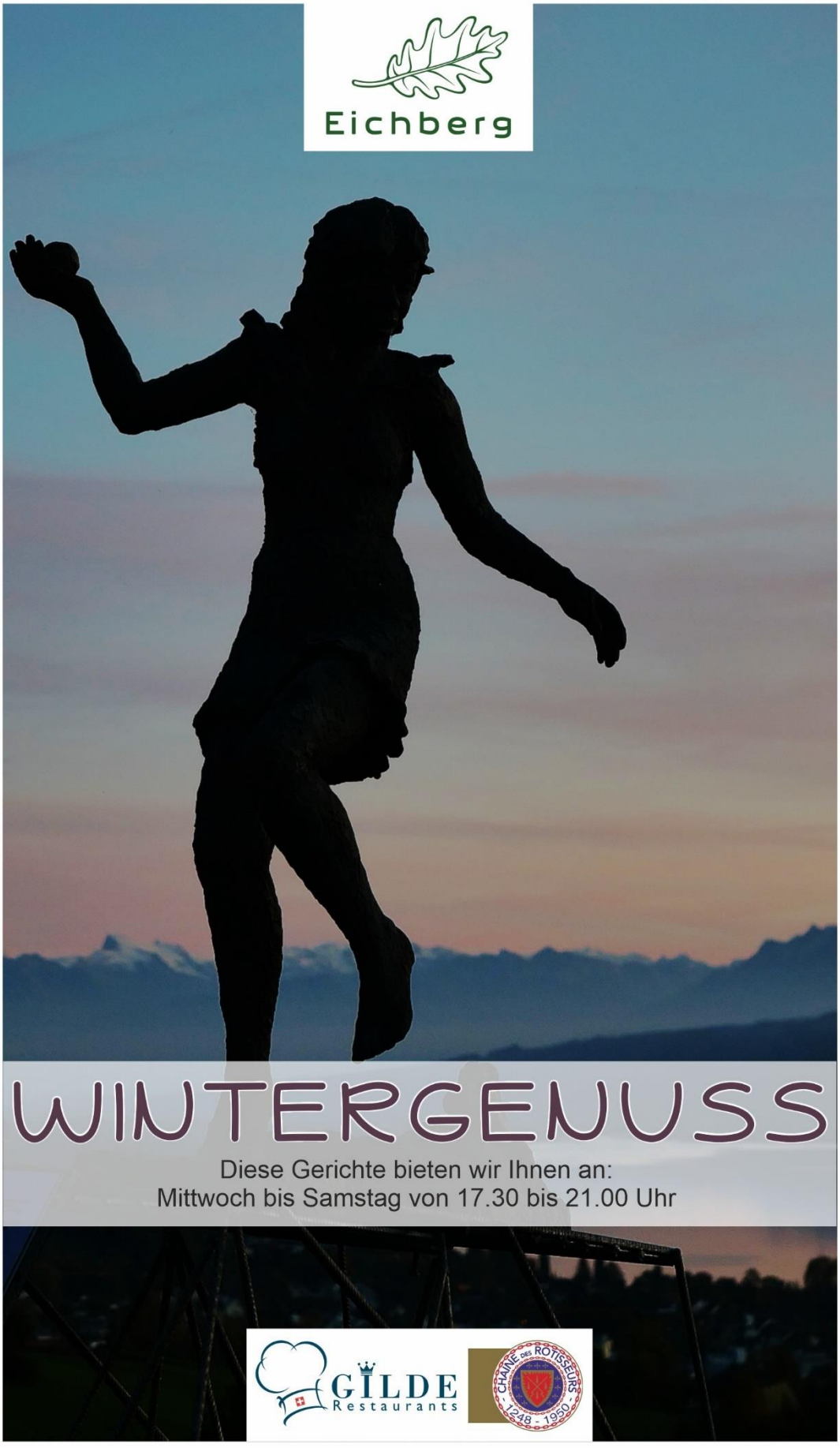


WINTERGENUSS

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

GILDE Restaurants

CHAÎNE DES RÔTISSEURS 1248 - 1950

Eichberg

Zum Apéro

Häppchen-Trilogie 16
Frischkäselolly mit Honig & Thymian, Rauchlachsmousse
Randentatar

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

Winter	Randen, Feta, Honig, 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 Kürbis & Nüssli ♣
Kürbissüppchen, Honig, Curry, Rahm, Kernen, Öl
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Baumnussbrioche 19

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

Eichberg

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

Burrata und fruchtiger Fenchel ♣ ●
Crèmige Burrata, Fenchel, Mango und Passionsfrucht 22

Hausgemachter Graved Lachs ■ ●
Chinakohl, Orange und Senfkaviar 26

Kürbis-Ravioli ♣
Waldpilze, Kürbis, Blattspinat, Weissweinsauce 19

Pikantes Rindstatar ■

Chutney, eingelegte Eichberg-Zucchetti,	Vorspeise, 100g	26
Brioche-Toast, Butter	Hauptgang, 200g	39

Eichberg

Wintergerichte

Rindsentrecôte Madagaskar 🔴
Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse 53

Lammnierstück Provencale
à la minute rosa gebraten mit Kräuterkruste
Portweinjus, Rosmarinkartoffeln, buntes Gemüse 48

Würfel von Reh und Hirsch 🔴
Cognacrahmsauce, Waldpilze
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni 47 *

Cordon bleu-Rollen vom Schwein
Bauernschinken, Greyerzerkäse,
Pommes frites, buntes Gemüse 44 *

Winter-Burger vom Eichberg Angus-Rind
Rosa gebraten, hausgemachtes Dinkel-Bun,
Caramelisierte Zwiebeln, Freiland-Ei, Raclettekäse,
Texas fries, Haussauce 39

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück
Pommes frites, buntes Gemüse 33 *

Steinzeit-Rindsfilet 🟦 🔴
Rindsfilet und pikantes Angus-Würstchen auf
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachten Grillsaucen
und Pommes frites 54

Reichhaltige Gemüsegarnitur 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 ♣ ♥ ■
Linsenbratling mit Randen und Knollensellerie im Knuspermantel,
Pommes frites, buntes Gemüse, Haussauce 36 *

Randenrisotto mit Feta ♣
Sämiger Randenrisotto, gebackener Feta
Ricotta, Honig, Thymian 36 *
Von diesem Gericht spenden wir Fr. 5.- an die Gilde-Charity zugunsten der MS-Gesellschaft Schweiz.

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●
Curry der hundert Düfte mit Tofu, Gemüse, Thai-Reis 35 *

Safran-Tagliatelle ♣
Safran-Proseccosauce, Blattspinat, Sbrinz 32 *
Rauchlachs zusätzlich 6

Aus dem Wasser

Gebratene Lachstranche ●
Weissweinsauce, Randenrisotto, Eichberg-Rahmsauerkraut 48

Gebratener Wolfsbarsch ■
Leicht pikante rote Currysauce, Thai-Reis
Sesamgemüse 47 *

Zander-Knusperli Vitality ■
im Bierteig gebacken, Tataresauce
- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet 38 *
- mit Gemüse 38 *

* Diese Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich (rund 20% Preisnachlass)

Eichberg

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 enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.

♣ vegetarisch ♥ vegan
■ laktosefrei ● glutenfrei

Unsere Rohprodukte

Aargau isch fein

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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, und Zander stammen aus Schweizer Zucht, Lachs stammt aus Norwegen. Lamm stammt aus Australien, Reh und Hirsch stammen aus Deutschland. Gewichtsangaben bei Fleisch und Fisch beziehen sich auf den Rohzustand.

Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion.

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.
Die Junghähne (Bruderhähne) wachsen zusammen mit den weiblichen Tieren auf und werden im Alter von ca. 70 Tagen geschlachtet.

Einen grossen Teil unserer Produkte aus der Genuss-Manufaktur stellen wir aus Dinkel her, der auf Eichberg-Feldern gewachsen ist.

Eichberg

Weingenuss glasweise

«Ein feines Essen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne»

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS Exklusivabfüllung!	2024	
Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	9.50
RieslingxSylvaner | *Blanc de noir* | *Muscat*	Flasche	57
Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC	2024	
Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
Heida | *Sylvaner* | *Amigne* | *Ermitage*	Flasche	65
Chardonnay Blas Muñoz VT	2024	
Viñedos y Bodegas Muñoz, La Mancha, Spanien	pro dl	10.50
Chardonnay | *8 Monate Barrique*	Flasche	68

Rosé

Pinot Grigio Rosé	2024	
Paladin delle Venezie, Italien	pro dl	9
Pinot Grigio	Flasche	56

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT Exklusivabfüllung!	2023	
Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	11
Merlot | *Pinot noir* | *Cab. Dorsa* | *1 Jahr Barrique*	Flasche	68
Merlot Reserva Séléction Gilde	2022	
Tamborini Carlo SA, Lugano	pro dl	9.50
Merlot	Flasche	62
Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC	2024	
Adrian & Diego Mathier, Wallis	pro dl	10
Diolinoir | *Gamaret* | *Cabernet Sauvignon* | *Syrah*	Flasche	65
	Magnum	128
Mavrio Negroamaro Salento	2021	
Weingut Mavrio, Apulien, Italien	pro dl	9.50
Negroamaro	Flasche	61
Martín Berdugo Tinto Gran Reserva DO	2017	
Bodega Martín Berdugo, Ribera del Duero, Spanien	pro dl	11.50
Tempranillo	Flasche	75

Eichberg

Unsere Weinempfehlung

Schaumweine & Champagner

Champagne Philipponnat Brut		37.5cl	52
Réserve Perpétuelle		75cl	92
Chardonnay | *Pinot Noir* | *Pinot Meunier*		150cl	175
Champagne Philipponnat Brut Rosé		75cl	97
Chardonnay | *Pinot Noir* | *Pinot Meunier*		150cl	195

Weissweine

Cuvée Eichberg weiss Barrique	2023	75cl	68
Weingut Lindenmann, Seengen, Aargau			
Chardonnay | *Johanniter* | *8 Monate Barrique*			
Epesses Ligne Prestige AOC	2024	75cl	58
J. & M. Dizerens SA, Lutry, Lavaux			
Chasselas			
Riesling Big Fish DQ	2024	75cl	58
Weingut George, Rheingau, Deutschland			
Riesling			
Pouilly Fumé AC	2024	75cl	75
De Ladoucette, Loire, Frankreich			
Sauvignon Blanc			

Rosé

Osé	2024	75cl	59
Claudio Tamborini, Tessin			
Merlot			

Entdecken Sie weitere edle Tropfen in unserer digitalen Weinkarte.

v v v v v

Schlummert in Ihrem Privatkeller ein edler Tropfen?
Wir servieren ihn gerne gegen Zapfengeld.
In edler Karaffe dekantiert Fr. 45
Nicht dekantiert Fr. 35

Eichberg

Unsere Weinempfehlung

Rotweine

Brestenberger Pinot Noir L'Amante Weingut Lindenmann, Seengen, Aargau *Pinot Noir*	2022	75cl	86
Sommerhalder Spätlese AOC Weingut Hartmann, Remigen, Aargau *Pinot Noir*	2023	75cl	61
Quattromani DOC Brivio, Delea, Gialdi und Tamborini, Tessin *Merlot*	2022 2021	75cl 150cl	109 222
Barolo La Serra DOCG Voerzio Martini, Piemont, Italien *Nebbiolo*	2020	75cl	98
Amarone Marchesa Margherita Weingut Paladin, Venetien ,Italien *Corvina* | *Corvinone* ¦ *Rondinella*	2020	75cl	72
Sito Moresco DOP Angelo Gaja, Piemont, Italien *Nebbiolo* | *Barbera*	2023 2021	75cl 150cl	94 218
Figuero 12 Viñedos y Bodegas García Figuero Ribera del Duero, Spanien *Tempranillo*	2021 2021	75cl 150cl	71 134
Amalaya Gran Corte Bodega Amalaya, Calchaquí, Argeninien *Malbec* | *Cabernet Franc* | *Tannat*	2022	75cl	60

Entdecken Sie weitere edle Tropfen in unserer digitalen Weinkarte.



Eichberg

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...





Eichberg

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.





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

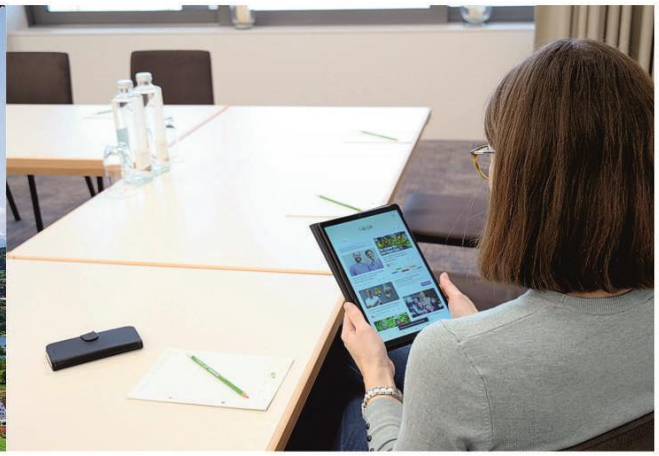
Eichberg



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-, Steh-tischen 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.

