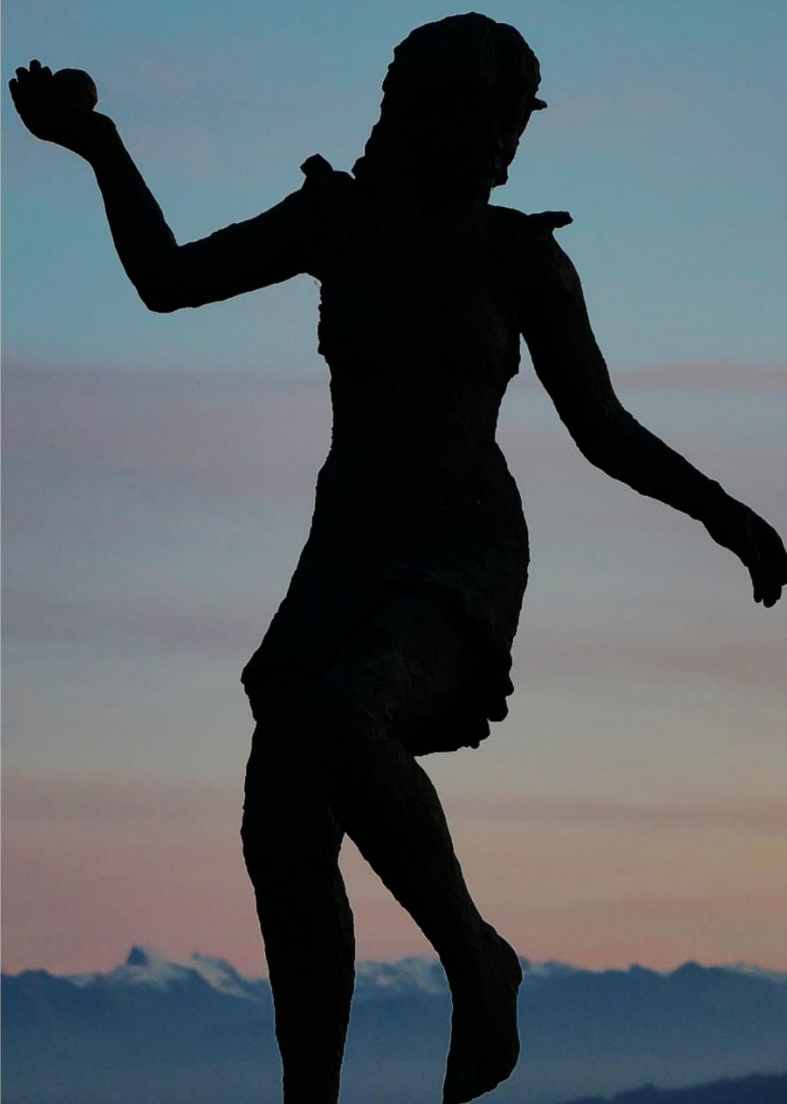




Eichberg



WINTERGENUSS

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:

Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 13.30 und von 18.00 bis 21.00 Uhr

Samstag von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 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 2023/24	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>		

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2022, Exklusivabfüllung!

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

Mathier's Cuvée OPTIMO rot AOC 2023/24	pro dl	10
Adrian & Diego Mathier, Wallis	Flasche	65
<i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		

Astrales 2021		
Ribera del Duero DO, Anguix, Burgos, Spanien	pro dl	11.50
<i>Tempranillo</i>	Flasche	72

Santagostino Sicilia rosso 2020		
DOC, Firriato, Sizilien, Italien	pro dl	9.50
<i>Nero d'Avola, Syrah</i>	Flasche	62

Primitivo Cuvée 2021 – 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

Frischkäselolly mit Honig & Thymian, Rauchlachsmousse
Randentatar

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

Winter Sauerkraut, Bündnerfleisch

26

Classique Speck

24

Jardin Gemüsestreifen ♣

24

Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet

10

Winter-Duo

Kartoffelsuppe mit Majoran, Trüffel-Crème fraîche, Speckwürfel,
Nüsslisalat, Freiland-Ei, Kürbismuffin

19

Kartoffelsuppe

mit Majoran, Trüffel-Crème fraîche, Speckspieß

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

Eichberg-Randen modern interpretiert ♣

Randen, Pinien, Ricotta, Honig, Thymian, Olivenbaguette	24
---	----

Fisch-Duo ■

Tuna-Sashimi, Fisch-Hacktätschli, hausgemachter Kimchi, Rettichsalat mit Yuzu und Sesam	26
<i>Ein feines Gericht mit pikanter Asia-Note.</i>	

Pecorino-Feigen-Ravioli ♣

Salbeisauce, frische Feigen, Pecorino	19
---------------------------------------	----

Pikantes Rindstatar ■

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



Wintergerichte

Rindsfilet Stroganoff

à la minute rosa gebraten, Paprikarahmsauce,
Sauerrahm, Spätzli, winterliches Gemüse

48 *

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken,
Pommes frites, buntes Gemüse

48

Entenbrust Arancio ●

Rosa gegart, Orangen-Bratenjus, karamellisiertes Apfelmus,
Kartoffel-Mille feuille, Rotkrautpüree

45

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Greyerzerkäse,
Pommes frites, buntes Gemüse

44 *

Winter-Burger vom Eichberg Angus-Rind

Rosa gebraten, hausgemachtes Dinkel-Bun,
Sauerkraut, Freiland-Ei, Raclettekäse,
Texas fries, Haussauce

39

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)



Eichberg

Fleischlos glücklich

Randenrisotto mit Feta ♣

Sämiger Randenrisotto, gebackener Feta
Ricotta, Honig, Thymian

35 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Vegi-Schnipo ♣ ♥ ■

Tofu und Randen im Knusper-Kräutermantel,
Pommes frites, buntes Gemüse, Haussauce

35 *

Bramata mit Federkohl und Pilzen ♣

Cremige Bramata-Polenta, gerösteter Federkohl,
Pilze, Pilzjus

32 *

Aus dem Wasser

Auf der Haut gebratener Saibling vom Kundelfingerhof ●

Weisswein-Kräutersauce,
Bratkartoffeln, Eichberg-Sauerkraut

49

Winter-Wolfsbarsch ●

Haselnuss-Beurre Blanc, Randenrisotto, Blattspinat

47 *

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 enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Unsere Rohprodukte



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

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, und Saibling stammen aus Schweizer Zucht, Ente stammt aus Frankreich, Wolfsbarsch aus der Ägäis, 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.



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
begeehrt. 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

