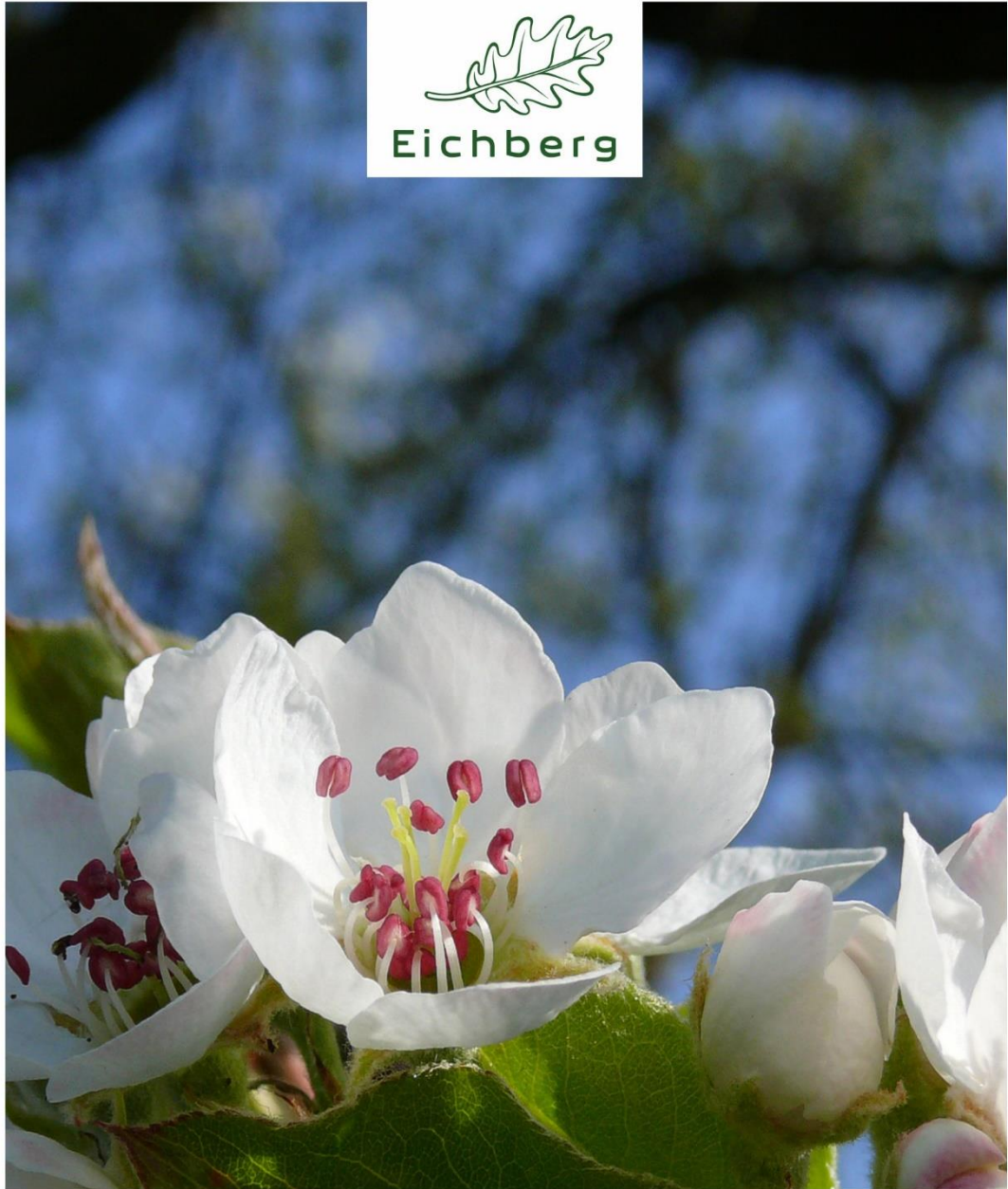




Eichberg



FRÜHLINGSGENÜSSE

Diese Gerichte bieten wir Ihnen an:

Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr

Samstag von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 19.00 Uhr





Eichberg

HOCHGENUSS im Glas

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

Weissweine

Cuvée Eichberg WEISS 2022, Exklusivabfüllung!

Weingut Lindenmann, Seengen	pro dl	9.50
<i>RieslingxSylvaner, Blanc de noir, Muscat</i>	Flasche	57

Mathier's Cuvée OPTIMO weiss AOC 2022

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

Rosé Wein

Pinot Grigio Rosè 2022

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

Rotweine

Cuvée Eichberg ROT 2021, 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 2022

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

Livrone IGT 2022

Poggio al Tesoro, Toscana, Italien	pro dl	9.50
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Flasche	62

Muruve Crianza Toro DO 2019

Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien	pro dl	9.50
<i>Tinta de Toro (Tempranillo)</i>	Flasche	62

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

Erbsemmousse mit Tomatenmarmelade, Rauchlachs-Frischkäse,
Eichberg Junghahn-Lolly 16

Plättli zum Drilänge ■

Trockenfleisch-Variation mit Käse 23

Apéro-Empfehlung: Ein Flammkuchen für 4 Personen

Springtime Morcheln, Frühlingszwiebeln, Spargel ♣ 26

Classique Speck 24

Jardin Gemüsestreifen ♣ 24

Auf allen Flammkuchen:

Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schnittlauch

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe ♣

Täglich frisch zubereitet 10

Frühlings-Duo ♣ ●

Spargelcrèmesüppchen, Bärlauch-Pesto, Rahmhaube, Croûtons
Eichberg Blattsalate mit Freiland-Eierwürfelchen
Baumnuss-Brioche 20

Spargelcrèmesuppe ♣ ●

Bärlauch-Pesto, Spargelwürfelchen, Rahmhaube, Croûtons 14.50



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

Gemischter Salat am Tisch serviert ♣ ■ ● 15

Grüner Blattsalat am Tisch serviert ♣ ♥ ■ ● 12

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ♣ ●

Spargel, Tomatenmarmelade, Chicoree, Haselnüsse 18

Spargelmousse ♣

Spargel-Erdbeersalat, Knusper-Kerne 19

Spargel Hollandaise ♣ ●

Weisser und grüner Spargel	Vorspeise	25
Zweifarbige Bratkartoffeln	Hauptgang	39
	50g Landrauchschinken	9

Spargel-Ravioli ♣

Spargel Beurre blanc, Bärlauchmousse, Dörrtomaten	Vorspeise	17
	2 Riesencrevetten	7

Thunfisch-Sashimi Niçoise ■

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Kalamata-Oliven,
Yuzu-Cipriani Sauce 26

Pikantes Rindstatar ■

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



Eichberg

Frühlingsgerichte

Kalbsrahmschnitzel

Morchelrahmsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse 48*

Rindshuftsteak Madagaskar ●

Mit Pfefferschaum überbacken
Pommes frites, buntes Gemüse 48

Flat Iron vom Rind ●

Chimichurri, Texas Fries, Haussauce, Frühlingsgemüse 46

Lammhuft aus Irland ●

Mehrere Stunden sanft rosa gegart, Bärlauch-Cremolata
Portweinsauce, Tessiner Polenta, Frühlingsgemüse 44

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 pikante Angus-Würstchen auf
dem heissen Stein, (ca. 260g CH-Fleisch)
Drei hausgemachte 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

Spargelrisotto ♣ ●

Spargel, Orangen-Chicoree, Granatapfel

34 *

Massaman Thai-Curry ♣ ♥ ■ ●

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

35 *

Spargel-Ravioli ♣

Spargel, Beurre blanc, Bärlauchmousse, Dörrtomaten

34

3 Riesencrevetten

9

Aus dem Wasser

Gebratener Alpen-Zander

aus Schweizer Zucht ●

Mohn-Kartoffelgnocchi, Spargel-Erbesen-Panache

Honigbeerensauce

55

Zander-Knusperli

im Bierteig gebacken, Tataresauce

- mit mittlerem Teller vom Vitalbuffet

- mit Gemüse

Vitality ■

38 *

38 *

Das Frühlingsgemüse besteht aus grünem und weißem Spargel, Frühlingszwiebeln und eingelegten Kirschtomaten

➤ Der weiße Spargel stammt aus dem Donaugebiet. Den grünen Spargel beziehen wir von der Familie Remund aus Seengen (solange verfügbar).

* 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 |

Unsere Rohprodukte



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.

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

Freiland Eier, 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

Eichberg-Wasser

Wasser ist für uns ein Geschenk, ein kostbares Gut, das Respekt verdient. Wir haben das grosse Glück, frisches, reines Trinkwasser aus vier eigenen Quellen im Waldgebiet oberhalb des Eichbergs zu erhalten. Sie wurden von unseren Vorfahren mit viel Handarbeit in einigen Metern Tiefe gefasst. Das Wasser fliesst in unser Reservoir und anschliessend mit reinem Bergdruck in unser Leitungssystem. Ein Grander-Wasserbelebungsgerät unterstützt die natürlich Struktur, belebt es und macht es weicher.

Unser Team unterhält die Wasserversorgung regelmässig. Die Qualität des Wassers wird mehrmals jährlich durch das kantonale Labor untersucht und stets für sehr gut befunden. All dem messen wir einen Wert zu.

Mit dem Preis bezahlen Sie nicht in erster Linie das Wasser, sondern Dienstleistungen wie Bedienung, Infrastruktur und Unterhalt der Wasserversorgung. Wasser trägt auch einen wichtigen Teil dazu bei, damit wir ein fairer und langfristig zuverlässiger Arbeitgeber sein können.

Am Tisch bedienen wir Sie gegen Bezahlung mit gekühltem, stillem oder mit Kohlensäure angereichertem Eichberg-Wasser.

Eichberg-Wasser steht Ihnen kostenlos am Brunnen vor dem Restaurant und am Trinkbrunnen im Lounge-Bereich zur Selbstbedienung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen Schluck für Schluck ein gutes Gefühl mit reinem Wasser aus Eichberg-Quellen!



GRANDER[®]
Belebtes Wasser