

Evergreens à la carte

Dieses Angebot servieren wir Ihnen von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen (20% Preisnachlass). Alle Preise inkl. 8% MWSt.

Die Gerichte mit diesem Logo werden zur Hauptsache mit Zutaten aus unserer Region zubereitet, teilweise sogar von den Eichberg Bio-Produktionsbetrieben.

Apéro-Hit

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

Zum Auftakt

Tagessuppe täglich frisch 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

begleitet von einem bunten Salatbouquet, garniert mit Essiggemüse, dazu frischer Toast und Butter

Vorspeise Fr. 23.-

Hauptgang Fr. 34.-

Waldpilz-Feuilletée

frische sautierte Waldpilze an sämiger Kräuterrahmsauce im Blätterteigkissen gefällig präsentiert

Fr. 17.-

Eichberg



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.- *

Winter-Cordon bleu

Schweinsschnitzel gefüllt mit „Buurehamme“ und Brie, in der
Knusperkruste gebacken, begleitet von Rustico frites
und Gemüse garnitur

Fr. 36.-

Gickberg



Fleischlose Gerichte

Gemüsevariation ①

mit vielen frischen Gemüsen, Vollreis und hausgemachter Frühlingsrolle

Fr. 31.- *

Soja-Geschnetzeltes Mediterrane ① ② ③

mit Tomaten, Oliven und Kräutern
dazu Bratkartoffeln und Broccoli und Rüeblli

Fr. 29.- *

Massaman Thai-Curry ① ② ③

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

Fr. 28.- *

Hausgemachte Frühlingsrollen Fitness ①

knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit süss-saurer Chilisauce
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



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.-
Rustico fleischlos	Rustikaler Vollkorn-Dinkelteig mit Crème fraîche, buntem Gemüse, Käse, schwarzem Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	22.-

Allergiker-Info:

Mit Farbcodes ergänzte Gerichte können wir entsprechend zubereiten.

Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen!

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

Eichberg

