

Willkommen im Weinhaus auf dem Eichengut

Lassen Sie sich von uns im Weinhaus verwöhnen. Unser Rezept dazu ist einfach: ein wunderschönes Ambiente mitten in den Weinbergen und eine bodenständige Küche, die Sie vor allem mit regionalen und saisonalen Speisen kulinarisch erfreuen will.

Mit ausgewählten Zutaten, die entweder direkt aus eigener Produktion oder der Umgebung stammen.

Wir freuen uns, mit Ihnen eine gute und genussvolle Zeit verbringen zu dürfen.

Roman Weber, Sandra Staubli & Team



DESSERT

Glace Becher

Rahmglace: Vanille, Schoggi, Sauerrahm.
Café, Stracciatella
Sorbet: Zitrone, Himbeere, Orangen

5.00

(Rahm: 1.50)

Hausgemachte Kuchen

Fragen Sie nach dem Tagesangebot

6.50

Ein feines Apéro-Plättli 17.50
mit Salsiz, Alpkäse und mixed Pickels

Tomatensuppe 13.50
mit Burrata und Basilikumschaum

Heisser Fleischkäse 17.50
mit Kartoffelsalat

Portion Pommes Frites 8.50

Beefsteak-Tatar Classic 21.50 / 34.50
mit Brot und Butter
Nach Wahl: mild, pikant oder
scharf gewürzt

Rinds-Entrecôte (250g) 44.50
mit Kräuterbutter und Spinat
dazu Pommes Frites

Bergkäse-Ricotta-Ravioli 28.50
an Zitronen-Thymianbutter
mit Karotten-Erbsen

Fleischdeklaration: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen die Mitarbeiter gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt