

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 & Team



DESSERT

Glace Becher

Rahmglace: Vanille, Schoggi, Sauerrahm,
Café, Stracciatella

Sorbet: Zitrone, Himbeere, Orangen

5.00

(Rahm: 1.50)

Linzertorte

6.50

Meringue mit Crème Double
und frischen Beeren

11.50

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

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

Riesling-Schaumsuppe 13.50
mit Speck und Kräuter-Croûtons

Schweinsbratwurst 17.50
mit Kartoffelsalat

Portion Pommes Frites 8.50

Rinds-Geschnetzeltes nach Winzerart 38.50
mit Karotten-Erbsen und Nudeln

Tafelspitz-Carpaccio 36.50
mit Gemüse-Vinaigrette und Bratkartoffeln