

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.

Eichengut Team



DESSERT

Glace

Rahmglace: Vanille, Schoggi, Sauerrahm

Sorbet: Zitrone, Himbeere

5.00

(Rahm: 1.50)

Hausgemachte Wähen

6.50

Winzercreme Eichengut

13.00

Apéro-Plättli 19.50
mit Salsiz, Bündnerfleisch, Alpkäse und mixed Pickels

Hokkaidokürbis Cremesuppe 14.50
mit gerösteten Kürbiskernen, Sauerrahm und Kräuter-Croutons

Bunter Herbstsalat 18.00
mit Stürfiser Käsemousse im Möstbröckli

Portion Pommes Frites 8.50

Beefsteak-Tatar Classic 21.50 / 33.50
mit Brot und Butter
Nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt

Geschmorte Kalbsbacken 43.00
mit Kartoffelpüree und zweierlei Vanille Karotten

Knusprige Maispoularde 38.00
auf Steinpilzrisotto und Portweinjus

Rinds Entrecôte 46.00
mit Rosmarinkartoffeln, gebackene Kirschtomaten und Zwiebelmarmelade

Vegi-Capuns 26.00
mit Cremesauce und Käse überbacken

Capuns Val Lumnezia 35.00
mit Cremesauce und Käse überbacken

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