

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)

Joghurtschnitte mit Waldbeerengelee

16.00

Winzercreme Eichengut

13.00

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

Sauerkrautsuppe 14.50
mit Speck und Kräuter-Croutons

Bunter Herbstsalat 18.00
mit Feigen, Äpfel, Birnen und Nüssen

Portion Pommes Frites 8.50

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

Rehschnitzel 42.00 / 48.00
an Wildrahmsauce mit Pilzen, Rosenkohl,
Rotkraut, Marroni, Birne, Preiselbeeren
und Quark-Pizokel

Hirschpfeffer 45.00
mit Polentaschnitte
Rosenkohl und Marroni

Erfolgloser Jäger Teller 32.00
mit Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Birne,
Preiselbeeren und Quark-Pizokel

Kalbs-Cordon bleu 45.00
dazu Sommergemüse und Pommes Frites

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