



## **Liebe Gäste**

Wir heissen Sie bei uns im Weinhaus herzlich willkommen und freuen uns sehr, Sie heute bei uns haben zu dürfen.

Unsere klein gehaltene Speisekarte bietet Ihnen eine bewusst selektierte Auswahl an frischen, mit viel Liebe zubereiteten Gerichten.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt und a Guata.

Ihr Eichengut Team

### **Bitte beachten Sie unsere neuen Öffnungszeiten:**

Donnerstag bis Sonntag 11.00–23.00 Uhr.  
Warme Küche 11.30–20.30 Uhr (letzte Bestellung).  
Kleine Karte 14.00–17.30 Uhr.

Montag bis Mittwoch Ruhetage (frei für Events).





## FRÜHLINGSERWACHEN

### VORSPEISEN UND SALATE

<b>Eichengut-Plättli</b>	CHF	23.00
Salsiz – Tirolerspeck – Bündner Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – gem. Essiggemüse – Birnenbrot – Feigensenf		
<b>Portion Maienfelder Alpkäse</b> ⑤	CHF	9.00
Feigensenf – Nuss		
<b>Bündner Puurasalsiz</b>	CHF	11.00
<b>Grüner Salat</b> ⑤	CHF	7.00
<b>Gemischter Salat</b> ⑤	CHF	9.00
<b>Frühlingssalat</b> ⑤	CHF	14.00
Karotte – Gurke – Radiesli – Gartenkräuter		
Nach Wahl: mit gerillten Pouletbruststreifen – Curry Dip	CHF	29.00
oder: mit Zanderknusperli – Sauce Tartar	CHF	24.00
<b>Salatschüssel zum teilen (ab zwei Personen)</b> ⑤	CHF	7.00
<b>Pinot Blanc Suppe</b> ⑤	CHF	9.00
Croûtons		
<b>Brunnenkresseschaum Suppe</b> ⑤	CHF	9.00
Croûtons		
<b>Portion Pommes Frites</b> ⑤	CHF	9.00
<b>Rindstatar 70gr/140gr</b>	CHF	27.00/36.00
Getoastetes Brot – Butter – Burrata – Bärlauchmayonnaise – Speckchip – Zwiebeln Nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt		
<b>Geräucherter Lachs</b>	CHF	24.00
Kabis Salat – Avocado – Gurke – Honigsenf Sauce – eingelegte Radiesli		

Alle Salate servieren wir wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing.



## HAUPTSPEISEN

<b>Eichengut Capuns</b> Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Speck – Zwiebeln	CHF	22.00/29.00
<b>Eichengut Capuns</b> <sup>Ⓟ</sup> Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Zwiebeln	CHF	22.00/29.00
<b>Äplermagronen</b> Alpkäse – Röstzwiebeln – Speck – Apfelmus	CHF	24.00
<b>Äplermagronen</b> <sup>Ⓟ</sup> Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	20.00
<b>Tagliolini mit Frühlingsmorchem</b> <sup>Ⓟ</sup> Getrocknete Tomaten – Zitronenschaum – Frühlingszwiebeln	CHF	24.00/29.00
<b>Ravioli del Plin</b> Kalbfleischfüllung – gerösteten Pinienkernen – Salbeibutter – Parmesanspäne	CHF	22.00/29.00
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> Gruyère – Beinschinken – Pommes Frites – saisonales Gemüse – Preiselbeeren	CHF	45.00
<b>Eichengut Rindfleischburger 160g</b> Alpkäse – Chillimayonnaise – geräucherter Tomatensalsa – Pommes Frites	CHF	34.00
<b>Saltimbocca von der Pouletbrust</b> Portweinjus – Safran-Risotto	CHF	37.00
<b>Geschmorte Kalbsbäggli</b> Pinot Noir Jus – weisse Polenta – glasierte bunte Karotten	CHF	43.00

Vegi <sup>Ⓟ</sup>

Alle Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Produktherkunft: Fleisch-, Poulet- und Fischprodukte, wie auch Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz., ausgenommen Lachs: Norwegen

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites und Chicken Nuggets	CHF	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce <sup>Ⓟ</sup> Parmesan	CHF	9.00
Äplermagronen mit Speck Alpkäse – Apfelmus	CHF	13.00
Äplermagronen <sup>Ⓟ</sup> Alpkäse – Apfelmus	CHF	11.00



## DESSERT

<b>Giolito-Glace</b> Vanille, Schoggi, Erdbeere, Fior di Latte, Stracciatella, Café	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Giolito-Sorbet</b> Zitrone, Himbeere	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Affogato</b> Vanilleglace – Espresso	CHF	8.50
<b>Winzercreme Eichengut</b> Pinot Blanc – Holundergel – Mandelcrumble	CHF	12.00
<b>Tiramisu</b> Früchte Garnitur	CHF	11.00
<b>Apfelstrudel «Wiener Art»</b> Vanillesauce	CHF	12.00
<b>Erdbeer Rhabarber Kompott</b> Panna Cotta Espuma – karamellisierten Mandeln	CHF	11.00
<b>Fruchtwähen/Kuchen</b>	CHF	6.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei</b>	CHF	5.00



## NACHMITTAGSKARTE

<b>Eichengut-Plättli</b>	CHF	23.00
Salsiz – Tirolerspeck – Bündner Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – gem. Essiggemüse – Birnenbrot – Feigensenf		
<b>Portion Maienfelder Alpkäse</b> ⑤	CHF	9.00
Feigensenf		
<b>Bündner Puurasalsiz</b>	CHF	11.00
<b>Grüner Salat</b> ⑤	CHF	7.00
<b>Gemischter Salat</b> ⑤	CHF	9.00
<b>Frühlingssalat</b> ⑤	CHF	14.00
Karotte – Gurke – Radiesli – Gartenkräuter		
Nach Wahl: mit gerillten Pouletbruststreifen – Curry Dip	CHF	29.00
oder: mit Zanderknusperli – Sauce Tartar	CHF	24.00
<b>Pinot Blanc Suppe</b> ⑤	CHF	9.00
Croûtons		
<b>Brunnenkresseschaum Suppe</b> ⑤	CHF	9.00
Croûtons		
<b>Portion Pommes Frites</b> ⑤	CHF	9.00
<b>Rindstatar 70gr/140gr</b>	CHF	27.00/36.00
Getoastetes Brot – Butter – Burrata – Bärlauchmayonnaise – Speckchip – Zwiebeln Nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt		



<b>Eichengut Capuns</b> Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Speck – Zwiebeln	CHF	22.00/29.00
<b>Eichengut Capuns</b> ⑤ Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Zwiebeln	CHF	22.00/29.00
<b>Äplermagronen mit Speck</b> Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	24.00
<b>Äplermagronen</b> ⑤ Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	20.00

Alle Salate servieren wir wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing.

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pommes Frites und Chicken Nuggets</b>	CHF	13.00
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> ⑤ Parmesan	CHF	9.00
<b>Äplermagronen mit Speck</b> Alpkäse – Apfelmus	CHF	13.00
<b>Äplermagronen</b> ⑤ Alpkäse – Apfelmus	CHF	11.00

Alle Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Produktherkunft: Fleisch-, Poulet- und Fischprodukte, wie auch Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz., ausgenommen Lachs:  
Norwegen  
Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.



## DESSERT

<b>Giolito-Glace</b> Vanille, Schoggi, Erdbeere, Fior di Latte, Stracciatella, Café	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Giolito-Sorbet</b> Zitrone, Himbeere	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Affogato</b> Vanilleglace – Espresso	CHF	8.50
<b>Winzercreme Eichengut</b> Pinot Blanc – Holundergel – Mandelcrumble	CHF	12.00
<b>Tiramisu</b> Früchte Garnitur	CHF	11.00
<b>Apfelstrudel «Wiener Art»</b> Vanillesauce	CHF	12.00
<b>Erdbeer Rhabarber Kompott</b> Panna Cotta Espuma – karamellisierten Mandeln	CHF	11.00
<b>Fruchtwähen/Kuchen</b>	CHF	6.00
Rahm	CHF	1.50
<b>Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei</b>	CHF	5.00