



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:

Weinhaus geöffnet von Donnerstag bis Sonntag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr (letzte Bestellung)

Montag bis Mittwoch Ruhetage
(frei für Events)





HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT

VORSPEISEN UND SALATE

Eichengut-Plättli Salsiz – Speck – Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – gem. Essiggemüse	CHF	23.00
Portion Maienfelder Alpkäse ⑤ Feigensenf	CHF	9.00
Grüner Salat ⑤	CHF	7.00
Gemischter Salat ⑤	CHF	9.00
Nüsslisalat Speck – Ei – Croutons – Waldpilze	CHF	24.00
Salatschüssel zum teilen (ab zwei Personen) ⑤	CHF	7.00
Wildconsommé mit Hirschknödeli Speckschaum – bunte Gemüseinlage	CHF	14.00
Kürbis-Ingwer Suppe ⑤ Kürbiskernöl – Croûtons	CHF	12.00
Pinot Blanc Suppe ⑤ Croûtons	CHF	9.00
Pinot Blanc Suppe mit Mini Capuns Croûtons	CHF	15.00
Portion Pommes Frites ⑤	CHF	7.00
Rindstatar 70gr/140gr Brot – Butter – eingelegte Eierschwämmli – Trüffelmayo – Röstzwiebelcreme Nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt	CHF	27.00/36.00

Alle Salate servieren wir wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing.



HAUPTSPEISEN

Eichengut Capuns Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Speck – Zwiebeln	CHF	15.00/29.00
Eichengut Capuns ⑤ Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Zwiebeln	CHF	15.00/29.00
Äplermagronen mit Speck Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	29.00
Äplermagronen ⑤ Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	24.00
Bunter Herbstsalat mit Zanderknusperli Sauce Remoulade – Trauben – Nüsse	CHF	32.00
Rosa Rindsfilet 180g Portwein Jus – Hokkaidocreame – gebratene Waldpilze – getrüffelte Pommes Frites	CHF	51.00
Cordon Bleu vom Kalb Gruyère – Beinschinken – Pommes Frites – saisonales Gemüse	CHF	45.00
Eichengut Burger 160g Rindfleisch – Maiefelder Alpkäse – Chillimayonnaise – Blattsalat – Tomatensalsa – Pommes Frites	CHF	34.00
Hirschpfeffer Apfel-Rotkraut – Quarkpizokel – glasierte Marroni – Wildpreiselbeer-Birne	CHF	39.00
Vegi ⑤		

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
Rindsfilet: Australien, Hirsch: Neuseeland
Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites und Chicken Nuggets	CHF	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce ⑤ Parmesan	CHF	9.00
Älplermagronen mit Speck Alpkäse – Apfelmus	CHF	13.00
Älplermagronen ⑤ Alpkäse – Apfelmus	CHF	11.00



DESSERT

Winzercreme Eichengut Pinot Blanc – Pfirsichgel – Haselnuss	CHF	12.00
Glace Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.00
Sorbet Zitrone, Zwetschgen	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.00
Affogato Vanilleglace – Espresso	CHF	9.00
Le Colonel Zitronensorbet – Vodka	CHF	10.00
Schoko Cranberry-Brownie Zwetschgensorbet	CHF	14.00
Trüffelglace Birnenragout – Haselnusscrumble	CHF	11.00
Fruchtwähen/Kuchen Rahm	CHF CHF	6.00 1.00
Vermicelles Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	11.00
Coupe Nesselrode Vanilleglace – Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	14.00
Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei	CHF	5.00



NACHMITTAGSKARTE

Eichengut-Plättli Salsiz – Speck – Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – Essiggemüse	CHF	23.00
Portion Maienfelder Alpkäse ⑤ Feigensenf	CHF	9.00
Grüner Salat ⑤	CHF	7.00
Gemischter Salat ⑤	CHF	9.00
Wildconsommé mit Hirschknödeli Speckschaum – bunte Einlage	CHF	14.00
Kürbis-Ingwer Suppe ⑤ Kürbiskernöl – Croûtons	CHF	12.00
Pinot Blanc Suppe ⑤ Croûtons	CHF	9.00
Pinot Blanc Suppe mit Mini Capuns Croûtons	CHF	15.00
Portion Pommes Frites ⑤	CHF	7.00
Rindstatar 70gr/140gr Brot – Butter – eingelegte Eierschwämmli – Trüffelmayo – Röstzwiebelcreme Nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt	CHF	27.00/36.00
Eichengut Capuns Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Speck – Zwiebeln	CHF	15.00/29.00
Eichengut Capuns ⑤ Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Zwiebeln	CHF	15.00/29.00
Bunter Herbstsalat mit Zanderknusperli Sauce Remoulade – Trauben – Nüsse	CHF	32.00

Alle Salate servieren wir wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing.

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

Rindsfilet: Australien, Hirsch: Neuseeland

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites und Chicken Nuggets	CHF	13.00
-----------------------------------	-----	-------

Spaghetti mit Tomatensauce ⑤	CHF	9.00
Parmesan		

Älplermagronen mit Speck	CHF	13.00
Alpkäse – Apfelmus		

Älplermagronen ⑤	CHF	11.00
Alpkäse – Apfelmus		



DESSERT

Winzercreme Eichengut Pinot Blanc – Pfirsichgel – Haselnuss	CHF	12.00
Glace Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.00
Sorbet Zitrone, Zwetschggen Rahm	CHF	5.00
	CHF	1.00
Affogato Vanilleglace – Espresso	CHF	9.00
Le Colonel Zitronensorbet – Vodka	CHF	10.00
Schoko Cranberry-Brownie Zwetschgensorbet	CHF	14.00
Trüffelglace Birnenragout – Haselnusscrumble	CHF	11.00
Fruchtwähen/Kuchen Rahm	CHF CHF	6.00 1.00
Vermicelles Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	11.00
Coupe Nesselrode Vanilleglace – Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	14.00
Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei	CHF	5.00