



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 11.30–21.00 Uhr (letzte Bestellung).

Kleine Karte 14.00–17.30 Uhr.

Montag bis Mittwoch Ruhetage (frei für Events).





HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT

VORSPEISEN UND SALATE

Eichengut-Plättli Salsiz – Tirolerspeck – Bündner Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – gem. Essiggemüse – Birnenbrot – Feigensenf	CHF	23.00
Portion Maienfelder Alpkäse ⑤ Feigensenf – Birnenbrot	CHF	9.00
Bündner Puurasalsiz	CHF	11.00
Grüner Salat ⑤	CHF	7.00
Gemischter Salat ⑤	CHF	9.00
Salatschüssel zum teilen (ab zwei Personen) ⑤	CHF	7.00
Herbstsalat ⑤ Nüsse – Trauben – Granatapfel – Ei	CHF	13.00
Pinot Blanc Suppe ⑤ Croûtons	CHF	9.00
Kürbis-Ingwer Suppe ⑤ Steirisches Kürbiskernöl – Croûtons –kandierte Kürbiskerne	CHF	11.00
Portion Pommes Frites ⑤	CHF	9.00
Zanderknusperli mit buntem Salat Sauce Tartar – Kabis – Karotte – Gurke	CHF	24.00
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Rande – Apfelchutney – Cracker	CHF	24.00
Rindstatar 70gr/140gr Getoastetes Brot – Butter – Burrata – eingelegte Eierschwämmli – Misomayo – Pelperknolle – Kräuteröl 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	22.00/29.00
Eichengut Capuns  Leichte Rahmsauce – Alpkäse – Zwiebeln	CHF	22.00/29.00
Älplermagronen Alpkäse – Röstzwiebeln – Speck – Apfelmus	CHF	24.00
Älplermagronen  Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	20.00
Hausgemachte Ricotta – Spinat Tortelloni  Nussbutterschaum – Pinienkerne	CHF	22.00/29.00
Cordon Bleu vom Kalb Gruyère – Beinschinken – Pommes Frites – saisonales Gemüse – Preiselbeeren	CHF	45.00
Rosa Rindsfiletmedaillon 200g Portweinjus – Pommes Frites – saisonales Gemüse	CHF	49.00
Eichengut Rindfleischburger 160g Alpkäse – Chillimayonnaise – geräucherter Tomatensalsa – Speck – Pommes Frites	CHF	34.00

Vegi 

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.

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
Äplermagronen mit Speck Alpkäse – Apfelmus	CHF	13.00
Äplermagronen ⑤ Alpkäse – Apfelmus	CHF	11.00



DESSERT

Giolito-Glace Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Café, Pistache	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
Giolito-Sorbet Zitrone, Himbeere, Mango	CHF	5.00
Rahm	CHF	1.50
Affogato Vanilleglace – Espresso	CHF	8.50
Coupe Vermicelles Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	11.00
Coupe Nesselrode Vermicelles – Vanilleglace – Meringue – Kirsche – Rahm	CHF	14.00
Tiramisu	CHF	11.00
Zwetschgen Trifle Butterkeks – Mascarpone	CHF	11.00
Le Colonel Zitronensorbet – Vodka	CHF	9.00
Fruchtwähen/Kuchen	CHF	6.00
Rahm	CHF	1.50
Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei	CHF	5.00



NACHMITTAGSKARTE

Eichengut-Plättli Salsiz – Tirolerspeck – Bündner Rohschinken – Bündnerfleisch – Alpkäse – gem. Essiggemüse – Birnenbrot – Feigensenf	CHF	23.00
Portion Maienfelder Alpkäse ⑤ Feigensenf – Birnenbrot	CHF	9.00
Bündner Puurasalsiz	CHF	11.00
Grüner Salat ⑤	CHF	7.00
Gemischter Salat ⑤	CHF	9.00
Pinot Blanc Suppe ⑤ Croûtons	CHF	9.00
Kürbis-Ingwer Suppe ⑤ Steirisches Kürbiskernöl – Croûtons – kandierte Kürbiskerne	CHF	11.00
Portion Pommes Frites ⑤	CHF	9.00
Zanderknusperli mit buntem Salat Sauce Tartar – Kabis – Karotte – Gurke	CHF	24.00
Älplermagronen Alpkäse – Röstzwiebeln – Speck – Apfelmus	CHF	24.00
Älplermagronen ⑤ Alpkäse – Röstzwiebeln – Apfelmus	CHF	20.00

Alle Salate servieren wir wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing.



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

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.

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.



DESSERT

Giolito-Glace

Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Café, Pistache

CHF 5.00

Rahm

CHF 1.50

Giolito-Sorbet

Zitrone, Himbeere, Mango

CHF 5.00

Rahm

CHF 1.50

Affogato

Vanilleglace – Espresso

CHF 8.50

Coupe Vermicelles

Meringue – Kirsche – Rahm

CHF 11.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles – Vanilleglace – Meringue – Kirsche – Rahm

CHF 14.00

Tiramisu

CHF 11.00

Zwetschgen Trifle

Butterkeks – Mascarpone

CHF 11.00

Le Colonel

Zitronensorbet – Vodka

CHF 9.00

Fruchtwähen/Kuchen

CHF 6.00

Rahm

CHF 1.50

Kinderglace mit Smarties oder Überraschungs-Ei

CHF 5.00