

## *Ihr Anlass im Hotel Restaurant Eyholz: Ein paar Vorschläge für das ganze Jahr*

DIESE DIENEN ZUR INSPIRATION. VIELLEICHT GEFALLEN IHNEN DIE GERICHTE, WIE SIE DA STEHEN. ODER ES FÄLLT IHNEN EIN GERICHT EIN, WELCHES SIE GERNE IM MENU WIEDER FINDEN MÖCHTEN?

„PEPPIG“- MODERN, SO DASS ES DEN GÄSTEN NOCH LANGE IN ERINNERUNG BLEIBT ODER ABER EHER EINE KLASSISCHE VARIANTE?

WIR FREUEN UNS, IHRE PERSÖNLICHEN WÜNSCHE FÜR IHRE FEIER IN DIE TAT UMZUSETZEN.

## *Entdecker-Menu*

SAGEN SIE UNS WAS SIE MÖGEN, WAS SIE LIEBER NICHT AUFTISCHEN MÖCHTEN SOWIE IHR BUDGET UND WIR STELLEN IHNEN EIN MODERNES MENU ZUSAMMEN, MIT WELCHEM SIE IHRE GÄSTE BEGEISTERN WERDEN. IN DER LOCKEREN ÄTHMOSPHÄRE IM STALL, WIRD IHR ANLASS ZUR BLEIBENDEN ERINNERUNG.

## *Vorspeisen*

MARINIERTER LACHS MIT ROTER BETE, SOJA UND WASABI  
JAKOBSMUSCHELN AUF GEMÜSESTREIFEN UND KERBEL-DRESSING  
RAUHLACHS-TARTARE  
KÜRBIS-TERRINE MIT ZIGER  
PETERSILIEN-MOUSSE AUF TOMATEN-CARPACCIO  
TROCKENFLEISCH-TERRINE AUF APFELSALAT

## *Suppen*

WÜRZIGE GEFLÜGELSUPPE MIT GRÜNEM CURRY UND KOKOS  
FLEISCHSUPPE MIT TOMATEN UND BASILIKUM-QUARK-KLÖSSCHEN  
MEDITERRANE KAROTTENSUPPE  
APFELWEIN-SUPPE

## *Fisch*

AUF DER HAUT GEBRATENER LACHS MIT TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE  
ZANDER-FILET MIT KERNÖL-RAVIGOT AUF PASTINAKEN-PURRE

## *Fleisch*

AM STÜCK GEBRATENES RINDSFILET (ZUSCHLAG VON CHF 4 PRO PERSON)  
ZARTER KALBSBRATEN VON DER UNTERS PÄLTE MIT EINER PILZRAHM-SAUCE  
GEBRATENES SCHWEINSFILET MIT APFEL-CALVADOS-SAUCE  
GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT EINEM TIMBALE VON WEIZENGRIESS, ZUCCHETTI, SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND ZIEGENKÄSE

## Vegetarisch

PILZ-STROGANOFF IM KARTOFFEL-PUREE-RING MIT BROKKOLI  
GEMÜSE MIT GRÜNEM CURRY UND KOKOSNUSMILCH IM REISRING  
GEMÜSE-STROUDEL MIT KRÄUTER-RAHM-SAUCE  
GOMMER CHOLERA MIT BUNTEM GEMÜSE UND KRÄUTERN

## Käse

TERRINE VON PAPRIKA UND FRISCHKÄSE MIT TRAUBEN UND KASTANIEN  
FEINE KÄSE VOM „MAITRE AFFINEUR“

## Süßes

PASSIONSFRUCHT-HALBGEFRORENES  
TERRINE VON WEISSER SCHOKOLADE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN  
SCHOKOLADEN-MOUSSE UND TOBLERONE-HALBGEFRORENES MIT ORANGEN  
RHABARBER-TARTE TATIN MIT VANILLEEIS  
MANDEL-HIPPE MIT JOGURT-CRÈME, EIS UND BEEREN  
3 MINI-DESSERTS NACH IHREM «GUSTO» (ZUSCHLAG VON CHF 4 PRO PERSON)

## Preise:

3 GÄNGE NACH WAHL: CHF 48 PRO PERSON  
4 GÄNGE NACH WAHL: CHF 57 PRO PERSON  
5 GÄNGE NACH WAHL: CHF 65 PRO PERSON  
6 GÄNGE NACH WAHL: CHF 72 PRO PERSON



## Fondue Chinoise

FONDUE CHINOISE KÖNNEN WIR IHNEN ZU CHF 45 PRO PERSON ANBIETEN. INBEGRIFFEN SIND:

- EIN GEMISCHTER SALAT
- RIND, KALB, SCHWEIN UND HÜHNERBRUST. AUF WUNSCH KÖNNEN WIR DAS SORTIMENT AUCH UM BLACK TIGER KRETTEN ERWEITERN.
- 5 HAUSGEMACHTE SAUCEN
- FRÜCHTE
- WEISSER ODER KANTONESISCHER REIS UND POMMES FRITES

GERNE KÖNNEN BIETEN WIR IHNEN EIN DESSERT AUS DEN ANGEHÄNGTEN MENUVORSCHLÄGEN IN DER PAUSCHALE AN. DER PREIS FÜR DIESE ERHÖHT SICH SOMIT AUF CHF 53 PRO PERSON.