

# Eyholz Hotel-Restaurant

## Peters Fairwell-Menu

Ende August 2018 verabschiede ich mich als Geschäftsführer der Hotel Restaurant Eyholz AG mit den beiden Betrieben Eyholz & Sport.

Das Hotel Restaurant Eyholz wird ab dem 1. September von Heinz Paris mit einem Grossteil der bestehenden Crew geführt.

Zu diesem Anlass, servieren wir ein Menu mit Kreationen, von welchen ich finde, dass sie besonders gelungen sind.

BLACK TIGER KREVETTE MIT SENF-DRESSING,  
AUF BLAUEN KARTOFFELN UND FENCHEL

—★—  
ZANDER MIT KERNÖL-RAVIGOT AUF  
PASTINAKEN-PURREE

—★—  
GEBRATENER LAMMRÜCKEN  
MIT THYMIANSCHAUM  
GRIESSKÜCHLEIN MIT ZUCCHETTI,  
SONNENGETROCKNETE TOMATEN  
UND ZIEGENKÄSE

—★—  
GEBRANNTÉ CRÈME MIT HONIG UND SAFRAN

DAS GANZE MENU: CHF 56.00

DREI GÄNGE: CHF 48.00

HAUPTGANG: CHF 39.00

## Flaschenwein im Offenausschank

### WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC

ERHARD MATHIER, SIERRE

75CL CHF 49.00 / 10 CL CHF 7.50

PETITE ARVINE

ROBERT GILLARD, SION

75CL CHF 49.00 / 10 CL CHF 7.50

### ROTWEIN

SYRAH

DIEGO MATHIER, SALGESCH

75 CL CHF 52.00 / 10 CL CHF 7.80

DIOLINOIR

VARONIER & SÖHNE, VAREN

75 CL CHF 49.00 / 10 CL CHF 7.50

FON: +41 (0)27 946 22 88

[WWW.EYHOLZ.COM](http://WWW.EYHOLZ.COM)