

1. Menuvorschlag Fr. 99.-

*Randen Tatar
Mousse von geräucherter Forelle*

** * **

*Grilliertes Entrecôte „Swissprim“
Zitronenpfeffer -Kruste
Rotwein Balsamicosauce
Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur*

** * **

*Sorbet Dreierlei mit
Saisonfrüchten*

2. Menuvorschlag Fr. 99.-

*Rassig abgeschmecktes Kalbstatar
Wachtelei und kleiner Salat*

** * **

*Butterzarte Rinds Schulterspitz
Kartoffelpüree und Saison Gemüse*

** * **

*Crème brûlée mit einer hausgemachten
Glacé nach Wunsch*

3. Menuvorschlag Fr. 99.-

Karamellierter Ziegenkäse mit Orangendressing

Bunte Saison Salate

** * **

Im Ofen gebratenes Kalbs Rib Eye Niedergar

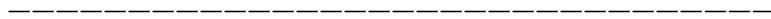
Cognacsauce und Edelpilze

Knusprige Rösti und Saisongemüse

** * **

Zartbittere Schokoladenmousse

Meringue und Passionsfrucht



4. Menuvorschlag Fr. 128.-

Zweierlei vom Swiss Alpin Lachs

Guacamole und Kräutersalat

** * **

Stunden Ei mit Blattspinat

Kartoffel Espuma

** * **

Poeliertes Kalbsfilet im Kräuter- und Robschinkenmantel
Rotwein Balsamicosauce, Kartoffelpüree und Gemüsegrätchen

** * **

Tarte Tatin mit Vanilleeis

5. Menuvorschlag Fr. 128.-

Terrine von grillierten Gemüsen und gefüllter Calamar

* * *

*Baudroie am Stück gebraten mit Pernodsauce
auf geschmortem Fenchel*

* * *

*Chateaubriand „Swissprim“ Sauce Foyot
Gratin von Kartoffeln und Wurzelgemüsen*

* * *

Orangen Variation

6. Menuvorschlag Fr. 128.-

Süsswasser Fischterriner mit kleinem Salat

* * *

Rassiges Peperonisüppchen

* * *

*Kalbs- und Rindsfiletmedaillon, Pilzragoût und Sauce Bearnaise
Kartoffelpüree, Pommes frites und Gemüsegrätchen*

* * *

Dessert Potpourri Eichmühle

Vegetarische Menus nach Empfehlung

*Aktuell nach Jahreszeit, Geniessen in Eders Mühle
jeden Monat neu kreiert.*

*Die Menus sind ab 10 Personen einheitlich zu bestellen,
ausnahmen Vegetarier, Allergiker und Kinder Menus.*