

Geniessen in Eder's Mühle

Pulpo Carpaccio

Salz Zitrone | Avocado | gepickeltes Gemüse

Hausgemachtes Pastetli

Gebratene Kalbsmilkenherzen | Eierschwämmli à la crème

«Maiböckli» Rebrücken aus der Frühlingsjagd

Wild Jus | Frisettes | gefüllte Morchel

Auserlesene Käse

Hausgemachtes Früchtebrot

oder/und

Tonkabohnen Panna Cotta | Erdbeeren | Sorbet | Macaron

Menu Vorspeise | Hauptgang | Dessert 100

Menu 4 Gänge 132

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Fisch und Fleisch nach Tages-Empfehlung

Enjoy in Eder's Mühle

Octopus carpaccio

Salt citron | avocado | pickled vegetables

Home-made Swiss pasty

Roasted sweetbreads hearts | creamy chanterelles mushrooms

«May's young roe deer» spring-hunted venison saddle

Game juice | frisettes | stuffed morel

Selection of cheeses

Home-made fruit bread

or/and

Tonka bean panna cotta | strawberries | sorbet | macaron

Menu starter | main course | dessert 100

4-course menu 132

We are happy to serve you the menus with accompanying wines

Fish and meat by recommendation for the day

Vorspeisen

* * * * *

Leicht gebundenes Safransüppchen

Meerfisch | Shrimps | Gemüse Julienne

*38 *

Schaumsüppchen vom Maine Hummer

*38 *

Thunfisch Sashimi und Tataki im Sesam und Pfeffer

Ingwer | Sojasauce | Wasabi

*38 *48 *

Zweierlei von der Ente auf einem Apfel Tartelette

Gebratene Leber und geräucherte Brust

*38 *

Carpaccio vom Kalbszüngli | Kräutervinaigrette | Miso Mayonnaise

*28 *

Tatar vom Puschlaver Rind | Focaccia | Mimolette

*35 *

Hausgemachtes Pastetli | Eierschwämmli à la crème | Gemüseragout

*28 *

Starters

* * * * *

Lightly bound saffron soup

Sea fish | shrimps | vegetable julienne

*38 *

Foam soup from Maine lobster

*38 *

Sashimi and tataki of tuna in sesame and pepper

Ginger | soya sauce | wasabi

38 *48 *

Two kinds of duck on an apple tartlet

Roasted liver and smoked breast

*38 *

Carpaccio of veal tongue | herb vinaigrette | miso mayonnaise

*28 "

Tatar from Posciavo beef | focaccia bread | Mimolette cheese

*35 *

Home-made Swiss pasty | creamy chanterelles | vegetable ragout

*28 *

Spezialitäten

* * * * *

Gebratener Loup de mer im Kartoffelmantel

Sauce Bourride | Ratatouille

**56 **

Südafrika Scampi | Champagnersauce | Butterreis

2 Stück / 4 Stück

**58 *85 **

Gebratene Eglifilets vom Kandertal

Safran Beurre Blanc | Zucchinisalat

**38 *58 **

Geschmorte Engadiner Lammschulter | Kräuter Bröseln

Rotweinsauce | Bramata Polenta

**49 **

Swiss Heritage Entrecôte | sautierte Eierschwämmli

Kartoffel Cappuccino

**65 **

Zweierlei vom Kalb | Bäckli und Züngli

Rotweinsauce | Kartoffelpüree

**55 **

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse.

Specialities

* * * * *

Roasted loup de mer in a potato coating

Bourride sauce | ratatouille

**56 **

South Africa scampi | Champagne sauce | butter rice

2 pieces / 4 pieces

**58 *85 **

Roasted perch fillets from Kandertal

Saffron beurre blanc | courgette salad

**38 *58 **

Slow roast shoulder of Engadine lamb | herb crumbs

Red wine sauce | polenta bramata

**49 **

Swiss Heritage entrecôte | sautéed chanterelles mushrooms

Potato cappuccino

**65 **

Two kinds of veal | Cheek and tongue

Red wine sauce | mashed potatoes

**55 **

All dishes are served with seasonal vegetables.

Süßes von Eder's

* * * * *

Tagesdessert nach Empfehlung

**18 **

Tonkabohnen Panna Cotta | Erdbeeren | Sorbet | Macaron

**24 **

Dreierlei von der Dark Edelbitter 70% Schokolade

Tartelette | Mousse | Sorbet

**24 **

Diverse hausgemachte Sorbets: zwei Kugeln

*Mit Edelbränden *24 **

*Mit Champagner *27 **

Coupe mit Beeren | Mousse | Sorbet

**22 **

Klein und fein

**11 **

Sweet enjoyment at Eder's

* * * * *

Dessert of the day: by recommendation

**18 **

Tonka bean panna cotta | strawberries | sorbet | macaron

**24 **

Three kinds of dark bitter 70% chocolate

Tartelet | mousse | sorbet

**24 **

Various home-made sorbets: two scoops

*With brandies *24 **

*With champagne *27 **

Cup with berries | mousse | sorbet

**22 **

Small and delicious

**11 **

Von unserem Käselieferanten: Hans Preisig, Richterswil

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte-Nuss-Brot

From our cheese supplier: Hans Preisig, Richterswil

Cheese selection with home-made fruit and nut bread

Deklaration

* * * * *

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmäppchen für Sie bereit.*

* * *

*Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer nächsten Reservation vorher mitteilen würden.*

* * *

Preise inklusive 8,1% MWST

Die Preise sind in CHF

Declaration

* * * * *

Dear guest,

*Our staff will be pleased to inform
you about ingredients in our dishes which can trigger
allergies or **intolerances**.*

An information folder is at your disposal.

* * *

*We would be grateful if you could mention **these** when making your
reservation. Thank you.*

* * *

Prices including 8,1% VAT

Prices are in CHF