



Herzlich willkommen im Eckstein!

Wir führen die Familientradition weiter
die Meiers und das Eckstein-Team.

In unseren Töpfen wird Bewährtes und Neues kombiniert,
Gemüse aus dem eigenen Garten, eigene Gewürzmischungen,
hausgemachte Saucen und gluschtige Schweizer Gerichte,
das mit viel Liebe zum Detail und von Herzen

Es freut uns, dass Sie bei uns sind.

Ihr Simeon Meier mit dem Eckstein-Team

Der «Eckstein» wird 1743 bereits als kleines Restaurant erwähnt.
Ein Foto, entstanden um das Jahr 1908.



Sind Sie von Zöliakie betroffen?

Die meisten Gerichte unserer Speisekarte können wir auf Wunsch
glutenfrei zubereiten. Bitte informieren Sie unser Service Personal.

Reagieren Sie auf einzelne Allergene mit Unverträglichkeit oder Allergie?

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft,
welche Gerichte Sie geniessen können.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

kleine Portion

Tagessuppe

hausgemachte Suppe, je nach Saison und Tagesmenu

5.50

Spargelcremesuppe ^{GL}

mit Schlagrahmhaube

9.50

Baumnusscremesuppe ^{GHL}

hausgemachte Suppe mit gerösteten Baumüssen

9.50

Salatbuffet Menu-Teller ^{**}

6.50

Salatbuffet Suppen-Teller ^{**}

8.50

Salatbuffet grosser Teller ^{**}

15.00

Welche Salatsauce bevorzugen Sie?

ob französisch oder italienisch

Friedas Salatsaucen sind immer frisch hausgemacht

Crevettencocktail ^{B,+,**}

mit Toastbrot und Butter

16.50

Bündnerfleischteller garniert ^{AGMO}

14.50

29.00

Hauptspeisen

Fondue Chinoise Buffet à discretion ^{**,+,++} (jeden Abend von Oktober bis März)

pro Person

49.00

Salatbuffet

Rinds, Kalb- und Schweinefleisch

hausgemachte Saucen, Reis, Früchte, diverse Beilagen
dazu servieren wir Ihnen Pommes frites

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Chateaubriand ^{+,°}

pro Person

49.50

mit hausgemachter Sauce Bernaise und Gemüsebouquet
Beilage nach Wahl

Schnitzel paniert ^{P,°}

17.00

21.00

Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert mit Pommes frites
und Gemüse

kleine Portion

Schweinschnitzel Las Palmas +	22.50	26.50
Schweinschnitzel mit Currysauce und Reis		
Fitnesssteller **,+		21.50
Pouletbrust grilliert, Café de Paris mit gemischtem Salat		
Cordon bleu CGP,°		35.50
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Greyerzerkäse, dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl		
Kalbsrahmschnitzel +,°	29.50	35.50
Kalbsschnitzel an hausgemachter Champignonrahmsauce und Saisongemüse, dazu Beilage nach Wahl		
Riz Casimir +	29.50	35.50
Kalbsgeschnetzeltes an hausgemachter Currysauce mit Früchten garniert, Beilage Reis		
Zürchergeschnetzeltes +	29.50	35.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Beilagen nach Wahl		

Beilagen: Reis, Rösti, Pommes frites, Nudeln^{AC} oder Gemüse[°]

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry +,°		23.50
verschiedene Gemüse an hausgemachter Currysauce und Reis		
Tilsiterrösti G		23.50
hausgemachte Rösti mit Tomaten und Tilsiterkäse, knusprig überbacken		
Gemüseteller C,°		18.50
verschiedene Gemüse nach Saison und einem Spiegelei		

Pastagerichte

Spaghetti Napoli AC,+		14.50
mit hausgemachter Tomatensauce (fleischlos)		
Spaghetti Bolognese AC,+		16.50
mit hausgemachter Sauce Bolognese (Rindfleisch)		

Unsere Spezialitäten

Weissweingeschnetzeltes +	24.50
Schweinsgeschnetzeltes an einer leichten Weissweinsauce, Beilage nach Wahl	
Friedas Hamburger ^{GFM,+} ,°	22.50
hausgemachte Hamburger (Rind & Schwein) mit Gemüse, Beilage nach Wahl	
Schweinsbratwurst ^{GM,+}	19.50
Beilage nach Wahl	
Vogelnest ^{G,**}	20.50
Cervelatsalat im Blattsalat auf hausgemachter Rösti, französische Sauce	
Egli im Bierteig ^{ACD,+,**}	26.50
Eglifilets im hausgemachten Bierteig frittiert, mit Tartarsauce auf gemischtem Salatbouquet (Herkunft: Estland / mit Schleppnetz gefangen)	
Pferdeentrecôte an grüner Pfeffersauce ^{+°}	31.50
Pferdeentrecôtestück grilliert an hausgemachter grüner Pfeffersauce mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl	
Rindsfilet mit Café de Paris ^{+°}	43.50
mit Gemüse und Beilage nach Wahl	
Rindsfiletgulasch Stroganoff +	39.50
Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Gurken, Champignons und Beilage nach Wahl	

Fast vergessene Gerichte

Kalbsleber al Dottore +	32.50
an Zwiebelkräutersauce und hausgemachter Rösti	
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel +	19.50
Salzkartoffeln oder Reis	
Rindszunge an Kapernsauce +	26.50
Salzkartoffeln oder Reis	
Beilagen: Reis, Rösti, Pommes frites, Nudeln ^{AC} oder Gemüse [°]	

Für den kleinen Hunger

	kleine Portion	
Ecksteinteller ^{ACGMO}	18.50	24.50
verschiedene Aufschnitt- und Käsesorten mit Brot und Butter		
Bratwurst mit Zwiebelsauce ^{G,+}		17.50
St. Galler Bratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce dazu Beilage nach Wahl		
Wurstsalat einfach ^{G,**}		11.50
fein geschnittener Cervelat mit Zwiebeln auf einem Bouquet von grünem Salat		
Wurstsalat garniert ^{G,**}		15.50
Wurstsalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten		
Wurst-Käsesalat einfach ^{G,**}		14.50
fein geschnittener Cervelat mit Zwiebeln und Emmentaler, auf grünem Salat		
Wurst-Käsesalat garniert ^{G,**}		18.50
Wurst-Käsesalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten		
Thonsalat einfach ^{D,**}		14.50
weisser Thon mit Zwiebeln auf einem Bouquet von grünem Salat		
Thonsalat garniert ^{D,**}		18.50
Thonsalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten		
Salatteller vom Salatbuffet ^{**}		15.00
grosser Salatteller mit allerlei hausgemachten Salaten und Blattsalat		

Für unsere kleinen Gäste

Tellergerichte für Kinder bis 12 Jahre

Schnipo ^P	10.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	
Rahmschnitzel ^{AC,+}	10.50
Schweinschnitzel nature mit Rahmsauce und Nudeln	
Cipollata Spiessli ^G	10.50
Cipollata (4 Stück) am Holzspiessli mit Pommes frites	
Spaghetti Napoli ^{AC,+,**}	10.50
feine Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce (fleischlos) und grünem Salat	
Spaghetti Bolognese ^{AC,+,**}	10.50
feine Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese und grünem Salat	
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce ^{AC,+}	15.00
Kalbsschnitzel (80 Gramm) an Champignonrahmsauce mit Nudeln	

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE			
A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam	
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite	
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinien	
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere	
E Erdnüsse	M Senf		

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

****Salatsaucen und Brot:**

- italienische Sauce ^{FO}
- french Sauce ^{CFM}
- Brot und Butter-AG
- Croutons ^{AG}

****Salate**

- Kartoffelsalat ^{CFM}
- Mais ^{CM}
- Sellerie ^{LCM}
- Bohnen ^L
- Blattspinat ^L
- Rahmspinat ^{FGL}
- Rotkraut ^{Al}
- Rüebli ^L
- Zuchetti ^L

° Gemüse

++ Beilagen Buffet

- Essiggurken ^{MO}
- Kapern ^O
- Senfrüchte ^M
- Silberzwiebeln ^O

***Glace Aromen**

- Vanille ^{CG*}
- Erdbeer ^{CG*}
- Schokolade ^{CG*}
- Pistache ^{CGH*}
- Eiskaffee ^{CG*}
- Caramel ^{CG*}
- Zitrone ^{*}
- Zwetschge ^{*}

***könnte enthalten: AEFH**

- Tomatensauce ^{LO}
- warm**
- Sauce Bernaise ^{CGO}
- Bechamel ^{FGL}
- Braune Sauce ^{LO}
- Cafe de Paris ^{DFMO}
- Champignonrahmsauce ^{FGLIO}
- Currysauce ^{FGLM}
- Hollandaise Sauce ^{CGO}
- Kapernsauce ^{GLO}
- Paprikarahmsauce ^{FGLIO}
- Pfeffersauce ^{FLO}
- Tomatensauce ^{FLO}
- Weissweinsauce ^{LO}
- Weisse Rahmsauce ^{FGLIO}
- Zwiebelsauce ^{LO}

LEGENDE FLEISCHDEKLARATION

Fleisch	Land
Kalb	Schweiz
Pferd	Schweiz, Kanada, **USA, **Brasilien
Poulet	Schweiz, **Ungarn, **Brasilien
Lamm	Neuseeland
Rind	Schweiz, **Argentinien, **Australien, **Brasilien, **Uruguay
Schwein	Schweiz, Deutschland
Trüthan	Israel
Wild	Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien, **Neuseeland

Fisch

Eglofflet ^L Estland, mit Schleppnetz gefangen

Meeresfrüchte

- Crevetten ^{** Vietnam}
- Riesencrevetten ^{** Vietnam}

**** Fleisch, Fisch und Fleischwaren können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

Sie möchten genau wissen aus welchem Land das Fleisch heute für Sie zubereitet wird? Bitte Fragen Sie.