



## 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	
<b>Tagessuppe</b>		<b>5.50</b>
hausgemachte Suppe, je nach Saison und Tagesmenu		
<b>Spargelcremesuppe</b>		<b>9.50</b>
mit Schlagrahmhaube		
<b>Baumnusscremesuppe</b>		<b>9.50</b>
hausgemachte Suppe mit gerösteten Baumüssen		
<b>Salatbuffet Menu-Teller</b>		<b>6.50</b>
<b>Salatbuffet Suppen-Teller</b>		<b>8.50</b>
<b>Salatbuffet grosser Salatteller</b>		<b>15.00</b>
<b>Welche Salatsauce bevorzugen Sie?</b> ob französisch oder italienisch – Friedas Salatsaucen sind immer frisch und hausgemacht		
<b>Crevettencocktail</b>	<b>16.50</b>	
mit Toastbrot und Butter		
<b>Bündnerfleischteller garniert</b>	<b>14.50</b>	<b>29.00</b>

# Hauptspeisen

<b>Fondue Chinoise Buffet à discretion</b> <i>(jeden Abend von Oktober bis März)</i>	pro Person	<b>49.00</b>
Salatbuffet		
Rinds, Kalb- und Schweinefleisch und hausgemachte Fleischbällchen hausgemachte Saucen, Reis, Früchte und diverse Beilagen dazu servieren wir Ihnen Pommes frites		
<b>Auf Vorbestellung ab 2 Personen erhältlich</b> <i>(das ganze Jahr)</i>		
<b>Chateaubriand</b>	pro Person	<b>49.50</b>
mit hausgemachter Sauce Bernaise & Gemüsebouquet Beilage nach Wahl		

kleine Portion

### **Schnitzel paniert**

Schweinschnitzel vom Nierstück, paniert mit Pommes frites und Gemüse

**17.00 21.00**

### **Schweinschnitzel Las Palmas**

Schweinschnitzel mit Currysauce und Reis

**22.50 26.50**

### **Fitnesssteller**

Pouletbrust grilliert mit gemischtem Salat

**21.50**

### **Cordon bleu**

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Greyerzerkäse, dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl

**35.50**

### **Kalbsrahmschnitzel**

Kalbsschnitzel an hausgemachter Champignonrahmsauce und Saisongemüse, dazu Beilage nach Wahl

**29.50 35.50**

### **Riz Casimir**

Kalbsgeschnetzeltes an hausgemachter Currysauce mit Früchten garniert, Beilage Reis

**29.50 35.50**

### **Zürchergeschnetzeltes**

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Beilage nach Wahl

**29.50 35.50**

**Beilagen:** Reis, Rösti, Pommes frites, Nudeln oder Gemüse

## **Vegetarische Gerichte**

### **Gemüsecurry**

verschiedene Gemüse an hausgemachter Currysauce und Reis

**23.50**

### **Tilsiterrösti**

hausgemachte Rösti mit Tomaten und Tilsiterkäse, knusprig überbacken

**23.50**

### **Gemüseteller**

verschiedene Gemüse nach Saison und einem Spiegelei

**18.50**

## **Pastagerichte**

### **Spaghetti Napoli**

mit hausgemachter Tomatensauce (fleischlos)

**14.50**

### **Spaghetti Bolognese**

mit hausgemachter Sauce Bolognese (Rindfleisch)

**16.50**

# Unsere Spezialitäten

## **Weissweingeschnetzeltes** **24.50**

Schweinsgeschnetzeltes an einer leichten Weissweinsauce  
Beilage nach Wahl

## **Friedas Hamburger** **22.50**

hausgemachte Hamburger (Rind & Schwein) mit Gemüse  
und Beilage nach Wahl

## **Fredys Schweinsbratwurst** **19.50**

nach altem Rezept handverarbeitete Schweinsbratwurst  
mit Beilage nach Wahl

## **Vogelnest** **20.50**

Servelatsalat im Blattsalat auf hausgemachter Rösti,  
französische Sauce

## **Egli im Bierteig** **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 und Champignons

# 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 oder Gemüse

# Für den kleinen Hunger

kleine Portion

## **Ecksteinteller**

verschiedene Aufschnitt- und Käsesorten mit Brot und Butter

**18.50     24.50**

## **Bratwurst mit Zwiebelsauce**

St.Galler Bratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce  
dazu entweder Reis, Rösti, Pommes frites, Nudeln oder Gemüse

**17.50**

## **Wurstsalat einfach**

fein geschnittener Savelat mit Zwiebeln,  
auf einem Bouquet von grünem Salat

**11.50**

## **Wurstsalat garniert**

Wurstsalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten

**15.50**

## **Wurst-Käsesalat einfach**

fein geschnittener Savelat mit Zwiebeln und Emmentaler,  
auf grünem Salat

**14.50**

## **Wurst-Käsesalat garniert**

Wurst-Käsesalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten

**18.50**

## **Thonsalat einfach**

weisser Thon mit Zwiebeln auf einem Bouquet von grünem Salat

**14.50**

## **Thonsalat garniert**

Thonsalat einfach, erweitert mit 6 verschiedenen Salaten

**18.50**

## **Salatteller vom Salatbuffet**

grosser Salatteller mit allerlei hausgemachten Salaten  
und Blattsalat

**15.00**

# Für unsere kleinen Gäste

Tellergerichte für Kinder bis 12 Jahre

<b>Schnipo</b> Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	<b>10.50</b>
<b>Rahmschnitzel</b> Schweinsschnitzel nature mit Rahmsauce und Nudeln	<b>10.50</b>
<b>Cipollata Spiessli</b> Cipollata (4 Stück) am Holzspiessli mit Pommes frites	<b>10.50</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> feine Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce (fleischlos) und grünem Salat	<b>10.50</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> feine Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese und grünem Salat	<b>10.50</b>
<b>Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce</b> Kalbsschnitzel (80 Gramm) an Champignonrahmsauce dazu Nudeln	<b>15.00</b>