



## Planen Sie eine Feier oder einen Anlass?

Ob Firmenessen, Hochzeit oder Familienfest,  
ob Klassentreffen, Jassturnier, ein Jahresrund,  
ob jeder andere gute Grund...

feiern Sie Ihr Fest nicht einfach wie es fällt!

Planen Sie es mit und bei uns,  
damit Sie und Ihre Gäste sich auch später  
noch gerne daran erinnern werden.

Wir bieten Ihnen neben feinen Speisen, Platz für 80 Personen  
im hellen Speisesaal, der nach Bedarf unterteilt werden kann  
und unsere grosse Erfahrung.

Im Eckstein wird nämlich seit über hundert Jahren schon mit  
Speisen aus der Küche der Meiers gefeiert.

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



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer



## **Feste feiern im Eckstein!**

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Festmenüs mit Dessertvorschlag als Idee.

Vielleicht möchten Sie glutenfrei speisen?

Vielleicht sehen Sie Ihr Lieblingsessen noch nicht auf unserer Bankettkarte?

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme und beraten Sie in einem persönlichen Gespräch, damit wir Ihre Wünsche für den geplanten Anlass kennenlernen können.

Um Ihr Fest entspannt geniessen zu können, sollten Sie die Reservation (Anzahl Personen +/-, spezielle Infrastruktur etc.) etwa 1 Monat im Voraus anmelden und die definitive Bestellung des Menüs 10 Tage vor dem Anlass vornehmen.

Haben Sie spezielle Bedürfnisse betreffend Platz, Gestaltung, Verlängerung der Polizeistunde, Musik, Elektronik etc., so nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Unsere Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen kalkuliert. Dabei gehen wir davon aus, dass pro Anlass ein Menü mit einem Dessert gewählt wird.

Für Anlässe ab 20 Personen stehen wir Ihnen gerne auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Sie!**

**Ihr Simeon Meier und das Eckstein-Team**

### **Restaurant Eckstein**

Büelstrasse 1  
8106 Adlikon bei Regensdorf

Telefon: +41 44 840 31 40

Mobil: +41 79 892 36 49

email: [restaurant-eckstein@bluewin.ch](mailto:restaurant-eckstein@bluewin.ch)  
[www.restaurant-eckstein.ch](http://www.restaurant-eckstein.ch)

### **Unsere Öffnungszeiten**

Sonntag, Montag	geschlossen
Dienstag - Freitag	08:30 - 14:00, 17:30 - 23:00
Samstag	17:30 - 23:00



# Menuvorschläge Bankette

\*\*\*

## Tischgrillplausch mit Fleisch vom Speckstein

Menu 1

pro Person 250 Gramm Fleisch

fein geschnittene Plätzli von Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch,  
Cipollata, Speck und Champignon  
mit Pommes frites und Reis  
Saucen: Knoblauch, Cocktail, Curry-Mayonnaise und Café de Paris

**41.00**

### Zusätzliches Fleisch, pro 50 Gramm:

Schweinefleisch: 4.50

Rindfleisch: 6.50

Kalbfleisch: 7.50

## Hausgemachtes Baumnußparfait

**8.50**



## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 2

Schweinsfilet im Blätterteig

mit Saisongemüse und Pommes frites

38.00

Mini Hot Berry

7.50

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 3

Zartrosa Entrecôte vom Rind an grüner Pfeffersauce

mit Gemüsevariation und Butternudeln

39.00

Hausgemachtes Baumnußparfait

8.50

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 4

Kalbssteak an Morchelsauce

mit Gemüsebouquet und Kartoffelcroquetten

56.00

Hausgemachte Oacherintorte

9.50



## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat

Menu 5

\*\*\*

Kalbsgeschmetzeltes nach Zürcherart

an Champignonrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternudeln

38.00

Hausgemachtes Baumnussparfait

8.50

Grüner Salat

Menu 6

\*\*\*

Kalbs- & Schweinsbraten im eigenen Jus

mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelstock

33.00

Caramelköppli mit Rahm

6.50

Grüner Salat

Menu 7

\*\*\*

Rindsfiletsteak mit Sauce Béarnaise oder Cognacsauce

Saisongemüse und Pommes frites

47.00

Tiramisu

9.50



## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat

\*\*\*

Kalbs cordon bleu

mit Pommes frites

38.00

Menu 8

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

10.50

Grüner Salat

\*\*\*

Zartrosa Lammrückenfilet an Rosmarinsauce

mit Gemüsebouquet und Röstkartoffeln mit Zwiebeln

42.00

Menu 9

Caramelisierte Ananas mit Vanilleglace

10.50

Grüner Salat

\*\*\*

Egelfilets im hausgemachten Bierteig knusprig frittiert

mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

36.00

Menu 10

Panna cotta mit Beerenmix

7.50



## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 11

Kalbsrahmschnitzel

an leichter Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsebouquet

38.00

Mousse au chocolat

8.00

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 12

Schweinssteak an Morchelsauce

mit Spätzli und Gemüse

36.00

Gebrannte Creme mit Rahm

8.00

Grüner Salat

\*\*\*

Menu 13

Roastbeef à l'anglaise

mit hausgemachter Sauce Bearnaise, Gemüsevariation und Pommes frites

40.00

Mini Hot Berry

7.50



## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat

\*\*\*

Drei Filets Eckstein

Menu 14

**Erster Service**

**Kalbs- und Rindsfilet an Morchelsauce und Café de Paris**

Saisongemüse und Spätzli

**Zweiter Service**

**Schweinsfilet an Tomatensauce**

Gemüsebouquet und Pommes frites

**58.00**

**Hausgemachte Vacherintorte**

**9.50**

**Für einen gemischten Salat anstelle des grünen Salates  
berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.50**



## Dessertkarte Bankette

### Kaltes

#### Mini Hot Berry

Coupe mit Vanilleglace, Waldbeeren und Rahm

7.50

#### Hausgemachtes Baumnußparfait

Eisparfait aus Nüssen von unserem Baum, mit karamelisierten Äpfeln

8.50

#### Hausgemachte Vacherintorte

ein Stück hausgemachte Eistorte mit Erdbeer-, Schoggi und Vanilleglace

9.50

### Cremiges

#### Mousse au chocolat

hausgemachtes Mousse au chocolat, mit Rahm

8.00

#### Gebrannte Creme mit Rahm

hausgemachte Crème brûlée im Töpfli

8.00

#### Caramelköppli

hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm

6.50

#### Panna cotta mit Beerenmix

hausgemachte Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren

7.50

## Dessertkarte Bankette

### Torten und Kuchen

#### *Tiramisu*

hausgemachtes Tiramisu, auf Wunsch auch alkoholfrei

**8.50**

#### *Linzertorte mit Eckstein Baumnüssen*

hausgemachte Linzertorte nach Friedas Spezialrezept

**3.80**

### Fruchtiges

#### *Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm, auf Wunsch andere Glacesorte

**10.50**

#### *Frischer Fruchtsalat „nature“*

frischer Fruchtsalat mit Rahm

**9.00**

#### *Caramelisierte Ananas mit Vanilleglace*

frische Ananas caramelisiert mit Vanilleglace und Rahm

**10.50**

### *Möchten Sie Ihr eigenes Dessert servieren?*

Wenn Sie Ihr eigenes Dessert mitbringen möchten, berechnen wir für den Service pro Gedeck einen Unkostenbeitrag von CHF 3.50.