



## 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.

### *Ihr Simeon Meier mit dem Eckstein-Team*

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 Polzeistunde, 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 mit dem 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 <sup>G,+</sup>

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 <sup>CGH</sup>

**8.50**

## Grüner Salat <sup>\*\*</sup>

\*\*\*

## Schweinsfilet im Blätterteig <sup>A,+,\*</sup>

Menu 2

mit Saisongemüse und Pommes frites

**38.00**

## Mini Hot Berry <sup>CG\*</sup>

**7.50**

## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat \*\*

Menu 3

\*\*\*

Zartrosa Entrecôte vom Rind  
an grüner Pfeffersauce <sup>AC,+,°</sup>

mit Gemüsevariation und Butternudeln

39.00

Hausgemachtes Baumnussparfait <sup>CGH</sup>

8.50

Grüner Salat \*\*

Menu 4

\*\*\*

Kalbssteak an Morchelsauce <sup>CG,+,°</sup>

mit Gemüsebouquet und Kartoffelcroquetten

56.00

Hausgemachte Vacherintorte <sup>CG\*</sup>

9.50

Grüner Salat \*\*

Menu 5

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart <sup>AC,+,°</sup>

an Champignonrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternudeln

38.00

Hausgemachtes Baumnussparfait <sup>CGH</sup>

8.50

## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat \*\*

Menu 6

\*\*\*

Kalbs- & Schweinsbraten im eigenen Jus <sup>G,+,°</sup>

mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelstock

33.00

Caramelköpfler mit Rahm <sup>ACG</sup>

6.50

Grüner Salat \*\*

Menu 7

\*\*\*

Rindsfiletsteak mit Sauce Bernaise  
oder Cognacsauce <sup>+,°</sup>

Saisongemüse und Pommes frites

47.00

Tiramisu <sup>ACGO</sup>

9.50

Grüner Salat \*\*

Menu 8

\*\*\*

Kalbs cordon bleu <sup>CGP,°</sup>

mit Saisongemüse und Pommes frites

38.00

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm <sup>CG\*</sup>

10.50

## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat \*\*

Menu 9

\*\*\*

Zartrosa Lammrückenfilet an Rosmarinsauce <sup>+,°</sup>

mit Gemüsebouquet und Röstkartoffeln mit Zwiebeln

42.00

Caramelisierte Ananas mit Vanilleglace <sup>CG\*</sup>

10.50

Grüner Salat \*\*

Menu 10

\*\*\*

Eglifilets im hausgemachten Bierteig  
knusprig frittiert <sup>ACD,+</sup>

mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

36.00

Panna cotta mit Beerenmix <sup>AG</sup>

7.50

Grüner Salat \*\*

Menu 11

\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel <sup>AC,+,°</sup>

an leichter Champignonrahmsauce mit Butternudeln und  
Gemüsebouquet

38.00

Mousse au chocolat <sup>CGO</sup>

8.00

## Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat \*\*

Menu 12

\*\*\*

Schweinssteak an Morchelsauce <sup>ACG,+,°</sup>

mit Spätzli und Gemüse

36.00

Gebrannte Creme mit Rahm <sup>CG</sup>

8.00

Grüner Salat \*\*

Menu 13

\*\*\*

Roastbeef à l'anglaise <sup>L,+,°</sup>

mit hausgemachter Sauce Bernaise,  
Gemüsevariation und Pommes frites

40.00

Mini Hot Berry <sup>CG\*</sup>

7.50



# Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat \*\*

Menu 14

\*\*\*

Drei Filets Eckstein <sup>ACG, +, °</sup>

**Erster Service**

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

Saisongemüse und Spätzli

**Zweiter Service**

**Schweinsteak an Tomatensauce**

Gemüsebouquet und Pommes frites

**58.00**

**Hausgemachte Vacherintorte <sup>CG\*</sup>**

**9.50**

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



# Dessertkarte Bankette

## Kaltes

<b>Mini Hot Berry</b> <sup>CG*</sup>	<b>7.50</b>
Coupe mit Vanilleglace, Waldbeeren und Rahm	
<b>Hausgemachtes Baumnußparfait</b> <sup>CGH</sup>	<b>8.50</b>
Eisparfait aus Nüssen von unserem Baum, mit karamellisierten Äpfeln	
<b>Hausgemachte Vacherintorte</b> <sup>CG*</sup>	<b>9.50</b>
ein Stück hausgemachte Eistorte mit Erdbeer-, Schoggi und Vanilleglace	

## Cremiges

<b>Mousse au chocolat</b> <sup>CGO</sup>	<b>8.00</b>
hausgemachtes Mousse au chocolat, mit Rahm	
<b>Gebrannte Creme mit Rahm</b> <sup>CG</sup>	<b>8.00</b>
hausgemachte Crème brulée im Töpfli	
<b>Caramelköppli mit Rahm</b> <sup>ACG</sup>	<b>6.50</b>
hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	
<b>Panna cotta mit Beerenmix</b> <sup>AG</sup>	<b>7.50</b>
hausgemachte Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren	

# Dessertkarte Bankette

## Torten und Kuchen

<b>Tiramisu</b> <small>ACGO</small>	<b>8.50</b>
hausgemachtes Tiramisu, auf Wunsch auch alkoholfrei	
<b>Linzertorte mit Eckstein Baumüssen</b> <small>ACGH</small>	<b>3.80</b>
hausgemachte Linzertorte nach Friedas Spezialrezept	

## Fruchtiges

<b>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</b> <small>CG*</small>	<b>10.50</b>
frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm, auf Wunsch andere Glacesorte	
<b>Frischer Fruchtsalat „nature“</b> <small>G</small>	<b>9.00</b>
frischer Fruchtsalat mit Rahm	
<b>Karamellisierte Ananas mit Vanilleglace</b> <small>CG*</small>	<b>10.50</b>
frische Ananas karamellisiert mit Vanilleglace und Rahm	

**Möchten Sie Ihr eigenes Dessert servieren?**

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

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

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

**\*\*Salatsaucen und Brot:**

- italienische Sauce <sup>FO</sup>
- french Sauce <sup>CFM</sup>
- Brot und Butter-AG
- Croutons <sup>AG</sup>

**\*\*Salate**

- Kartoffelsalat <sup>CFM</sup>
- Mais <sup>CM</sup>
- Sellerie <sup>LCM</sup>
- Bohnen <sup>L</sup>
- Blattspinat <sup>L</sup>
- Rahmspinat <sup>FGL</sup>
- Rotkraut <sup>Al</sup>
- Rüebli <sup>L</sup>
- Zuchetti <sup>L</sup>

**° Gemüse**

**++ Beilagen Buffet**

- Essiggurken <sup>MO</sup>
- Kapern <sup>O</sup>
- Senfrüchte <sup>M</sup>
- Silberzwiebeln <sup>O</sup>

**\*Glace Aromen**

- Vanille <sup>CG\*</sup>
- Erdbeer <sup>CG\*</sup>
- Schokolade <sup>CG\*</sup>
- Pistache <sup>CGH\*</sup>
- Eiskaffee <sup>CG\*</sup>
- Caramel <sup>CG\*</sup>
- Zitrone <sup>\*</sup>
- Zwetschge <sup>\*</sup>

**\*könnte enthalten: AEFH**

- Tomatensauce <sup>LO</sup>
- warm**
- Sauce Bernaise <sup>CGO</sup>
- Bechamel <sup>FGL</sup>
- Braune Sauce <sup>LO</sup>
- Cafe de Paris <sup>DFMO</sup>
- Champignonrahmsauce <sup>FGLU</sup>
- Currysauce <sup>FGLM</sup>
- Hollandaise Sauce <sup>CGO</sup>
- Kapernsauce <sup>GLO</sup>
- Paprikarahmsauce <sup>FGLU</sup>
- Pfeffersauce <sup>FLO</sup>
- Tomatensauce <sup>FLO</sup>
- Weissweinsauce <sup>LO</sup>
- Weisse Rahmsauce <sup>FGLU</sup>
- Zwiebelsauce <sup>LO</sup>

**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 <sup>L</sup> Estland, mit Schleppnetz gefangen

**Meeresfrüchte**

- Crevetten <sup>\*\* Vietnam</sup>
- Riesencrevetten <sup>\*\* Vietnam</sup>

**\*\* 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.