



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
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 ^{G,+}

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 ^{CGH}

8.50

Grüner Salat ^{**}

Schweinsfilet im Blätterteig ^{A,+,*}

Menu 2

mit Saisongemüse und Pommes frites

38.00

Mini Hot Berry ^{CG*}

7.50

Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat **

Menu 3

Zartrosa Entrecôte vom Rind
an grüner Pfeffersauce ^{ALO,°}

mit Gemüsevariation und Butternudeln

39.00

Hausgemachtes Baumnußparfait ^{CGH}

8.50

Grüner Salat **

Menu 4

Kalbssteak an Morchelsauce ^{CFGLO,°}

mit Gemüsebouquet und Kartoffelcroquetten

56.00

Hausgemachte Vacherintorte ^{CG*}

9.50

Grüner Salat **

Menu 5

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart ^{AFGLO,°}

an Champignonrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternudeln

38.00

Hausgemachtes Baumnußparfait ^{CGH}

8.50

Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat **

Menu 6

Kalbs- & Schweinsbraten im eigenen Jus ^{GLMO,°}

mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelstock

33.00

Caramelköpflì mit Rahm ^{ACG}

6.50

Grüner Salat **

Menu 7

Rindsfiletsteak mit Sauce Bernaise
oder Cognacsauce ^{CGLO,°}

Saisongemüse und Pommes frites

47.00

Tiramisu ^{ACGO}

9.50

Grüner Salat **

Menu 8

Kalbs cordon bleu ^{CGLP,°}

mit Saisongemüse und Pommes frites

38.00

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm ^{CG*}

10.50

Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat **

Menu 9

Zartrosa Lammrückenfilet an Rosmarinsauce ^{FLMO,°}

mit Gemüsebouquet und Röstkartoffeln mit Zwiebeln

42.00

Caramelisierte Ananas mit Vanilleglace ^{CG*}

10.50

Grüner Salat **

Menu 10

Eglifilets im hausgemachten Bierteig knusprig frittiert ^{ACDM,+}

mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

36.00

Panna cotta mit Beerenmix ^{AG}

7.50

Grüner Salat **

Menu 11

Kalbsrahmschnitzel ^{AFGL0,°}

an leichter Champignonrahmsauce mit Butternudeln und
Gemüsebouquet

38.00

Mousse au chocolat ^{CG0}

8.00

Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat **

Menu 12

Schweinssteak an Morchelsauce ACFGLO,°

mit Spätzli und Gemüse

36.00

Gebrannte Creme mit Rahm CG

8.00

Grüner Salat **

Menu 13

Roastbeef à l'anglaise CLO,+°,°

mit hausgemachter Sauce Bernaise,
Gemüsevariation und Pommes frites

40.00

Mini Hot Berry CG*

7.50



Menuvorschläge Bankette

Grüner Salat **

Menu 14

Drei Filets Eckstein ACFGLMO,°

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 CG*

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 ^{CG*}	7.50
Coupe mit Vanilleglace, Waldbeeren und Rahm	
Hausgemachtes Baumnußparfait ^{CGH}	8.50
Eisparfait aus Nüssen von unserem Baum, mit karamellisierten Äpfeln	
Hausgemachte Vacherintorte ^{CG*}	9.50
ein Stück hausgemachte Eistorte mit Erdbeer-, Schoggi und Vanilleglace	

Cremiges

Mousse au chocolat ^{CGO}	8.00
hausgemachtes Mousse au chocolat, mit Rahm	
Gebrannte Creme mit Rahm ^{CG}	8.00
hausgemachte Crème brulée im Töpfli	
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG}	6.50
hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	
Panna cotta mit Beerenmix ^{AG}	7.50
hausgemachte Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren	

Dessertkarte Bankette

Torten und Kuchen

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

Fruchtiges

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm <small>CG*</small>	10.50
frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm, auf Wunsch andere Glacesorte	
Frischer Fruchtsalat „nature“ <small>G</small>	9.00
frischer Fruchtsalat mit Rahm	
Karamellisierte Ananas mit Vanilleglace <small>CG*</small>	10.50
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			
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**
- Sellerie ^{LCM}
 - Mais ^{CM}
 - Kartoffelsalat ^{CFM}
- ° Gemüse**
- Rüebli ^L
 - Bohnen ^L
 - Zuchetti ^L
 - Rahmspinat ^{GL}
 - Rotkraut ^A
- + hausgemachte Saucen**
- Knoblauchsauce ^{CM}
 - Tartarsauce ^{CM}
 - Cocktailsauce ^{CGMO}
 - Tomatensauce ^{LO}
 - Currysauce kalt ^{CM}
 - Currysauce warm ^{GL}
 - Sauce Bernaise ^{CGO}
 - Cafe de Paris ^{DFMO}
 - Braune Sauce ^{LO}
 - Zwiebelsauce ^{LO}
 - Pfeffersauce ^{LO}
 - Campignonrahmsauce ^{GL0}
- ++ Belaggen Bufret**
- Essiggurken ^{MO}
 - Silberzwiebeln ^O
 - Senfrüchte ^M
 - Kapern ^O
- *Glace Aromen**
- Vanille ^{CG*}
 - Erdbeer ^{CG*}
 - Schokolade ^{CG*}
 - Pistache ^{CGH*}
 - Eiskaffee ^{CG*}
 - Caramel ^{CG*}
 - Zitrone ^{*}
 - Zwetschge ^{*}
- *könnte enthalten: AEFH**

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	Land
Eglofflet	Estland, mit Schleppnetz gefangen

Meeresfrüchte	Land
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.