

Festliche Gerichte

Wir bieten die festlichen Gerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 bis 21.00 Uhr an.

Vorspeisen und Suppen

Proseccocremesuppe Pêcheur mit Rauchlachsrostini	13.50
Sautiertes Rindscarpaccio «Egghölzli Art» mit Kräuteröl und Belper Knolle	15.00
Randen-Praline (Vegan) mit Macadamia Nüssen und gepickelten Gurken	9.50
Forellen-Tatar auf Crostini mit Roggenkaviar, Apfel, Creme fraîche und Meerrettich	14.00

Hauptgänge

Rindsentrecôte mit Café de paris Pommes dauphine und Gemüse	44.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Trüffeljus auf Randen-Risotto und Gemüse	39.00
Gebratene Maispoularde auf Mischpilzsauce* mit Tagliarini und Gemüse	34.00
Truthahnbrust «Festliche Art» an Trüffeljus* mit Marroni, Brot, Sultaninen und Apfel gefüllt auf Randen-Risotto und Gemüse	36.00

Fleischlos

Randen-Risotto mit sautierten Mischpilzen und Belper Knolle	24.50
----------------------------------------------------------------	-------



«Egghölzli-Klassiker»

Vorspeisen und Suppen

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei	13.00
Tomatencremesuppe	9.50

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleberli mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Butterrösti und Gemüse	38.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon» mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	33.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce* Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	25.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

Fisch

Egli im Bierteig mit Tartarsauce mit Pommes Frites und Gemüse	29.50
------------------------------------------------------------------	-------

Fleischlos

Gebratene Früchte (Vegan) mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	25.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Hauptspeisen(*ausgenommen) als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.50

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Pizza Rustico	23.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano Speck, Zwiebeln, Knoblauch	
Pizza Prosciutto	21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken	
Pizza Diavolo	23.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, pikante Salami	
Pizza Tonno	21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, Oliven, Zwiebeln, Kapern	
Zusatzbeilage	+2.00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Pizzen als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.00

Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel	7.90
Käse, Schinken, Salami, Thon	9.00
Rindstatar, Rauchlachs	13.50

Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Maispoularde:	Frankreich
Egglilet:	Deutschland
Rauchlachs:	Norwegen

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

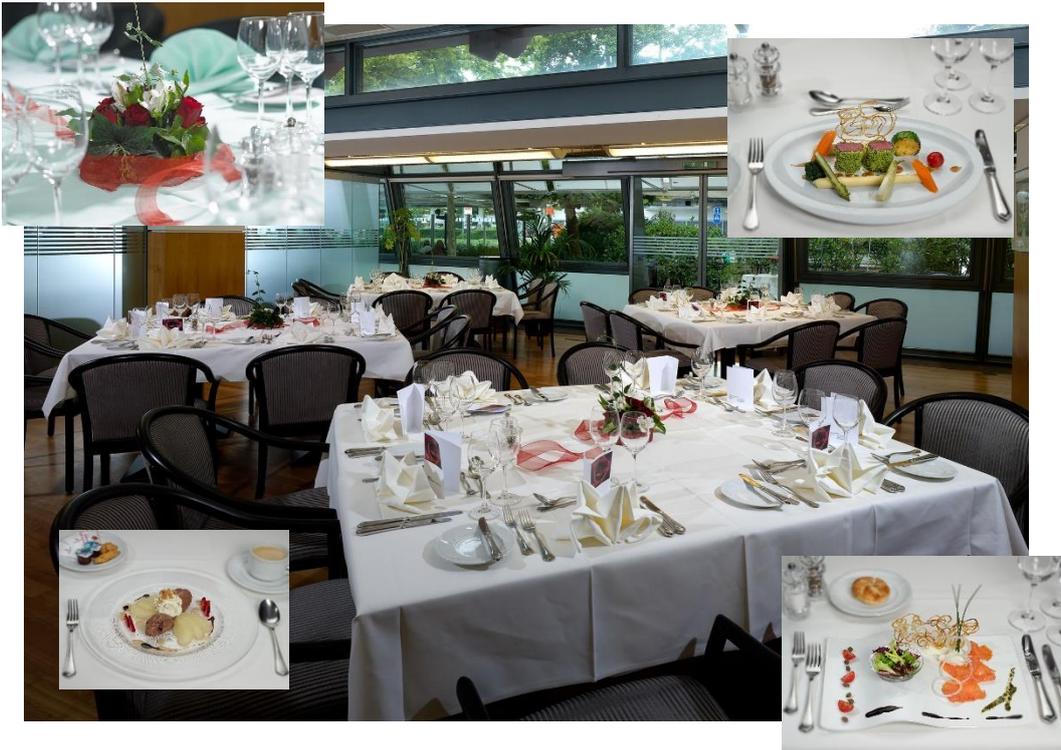
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 8.1% MwSt

«Feste feiern, wie sie fallen»

Bankette und Feiern im Egghölzli

Haben Sie schon unsere gediegenen Banketträumlichkeiten entdeckt? Unsere erfahrenen Gastgeber stehen Ihnen gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Anlass unvergesslich gestalten!



Ihre Gastgeber:innen

Ronny Bichsel
Leiter Restaurant

Pratheepan Satkunam
Leiter Küche

Sandra Hänni
Chef de Service

Werner Bärtschi
Sous-Chef

www.egghoelzli.ch

restaurant@egghoelzli.ch

031 350 66 40