

Zur Fintracht

S` modärne handwärk 3 oder 5 Gänge

Gebeizter Lachs

18

Gurken „Spaghetti“ | Schnittlauchsauce

Grüne Thaicurrysuppe

14

Won Ton gefüllt mit Rindfleisch | Ingwer | Koriander

Gebratene Entenleber

18

Spargel Ravioli | Schokoladenraspel

Kalbsfilet und gezupfte Haxe

56

Passionsfrucht | Bärlauch Ricotta Gnocchi | weisser Spargel

Pochierter Rhabarber

14

Mascarponecreme | Rhabarbersorbet

Oder

Käsewagen

Tagesauswahl | Früchtesenf | Früchtebrot

3. Gang Menü 76

5. Gang Menü 98



Zur Fintracht

S vegetarische handwärm 3 oder 5 Gänge

Kressenmousse 16
Gurken „Spaghetti“ | Schnittlauchsauce

Grüne Thaicurrysuppe 12
Kimchi Taschen | Limette

Spargelravioli 16
Confiertes Eigelb | Frühjahresmorcheln

Geräucherter Tofu 34
Passionsfrucht | Bärlauch Ricotta Gnocchi | weisser Spargel

Pochierte Rhabarber 14
Mascarponecreme | Rhabarbersorbet

Oder

Käsewagen
Tagesauswahl | Früchtesenf | Früchtebrot

3. Gang Menü 59

5. Gang Menü 89



Zur Eintracht

S` klassische handwärk

VORSPEISE

Rinds Tatar	22
Rote Zwiebel Eigelbcreme Kapern Focaccia	
Eintracht Salat	14
Radieschen Speck Spargeln Lattich	
Gebratener Pulpo	18
Grüne Spargeln Chorizo Sauce	
Gebackener Ziegenkäse	14
Grüne Spargeln Honig	
Entenleber Terrine	24
Briochettoast Apfel Chutney	
Grüenspargelsuppe	10
Rahm Spargelstückli	

HAUPTGANG

Irische Rindsfiletmedaillons	54
Whiskyrahmsauce Nudeln Gemüse	
Schweins Cordon Bleu	34
Rauchspeck Appenzeller Pommes Gemüse	
Geschmorte Schweinskopfbäggli	39
Rotweinjus Bärlauch Ricotta Gnocchi weißer Spargel	
Kalbsfiletgeschnetzeltes	46
Steinpilzsauce Nudeln Gemüse	
Bremgartner Saiblings Filet	39
Tomaten Salsa Limone Basilikum Ravioli	
Fisch Empfehlung	
Risotto Spinat	



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7%

Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Zur Fintracht

Dr` Süäss Schluss

Dessert

Crème Brûlée Glace	12
Schoggitraum Mousse Glace	14
Pochiert Rhabarber Sorbet Mascarponecreme	14
Dänemark	13
Eiskaffee Amaretto	11
Zabaione Marsala Vanilleglace	13
Rhabarber Coup	13

Glace/Sorbet Hausgemacht

Schokolade Vanille Erdbeere Yuzu	5
Rahbarber	

Käsewagen

Tagesauswahl Feigensenf Früchtebrot	16
---	----



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren
Servicemitarbeitern

Zur Eintracht

Traditionell`s Handwerk modärn ufäm Täller

Gerne Begrüßen wir Sie in der Eintracht die bereits seit 1896 als Wirtschaft und Restaurant betrieben wird. Für uns bedeutet Gastronomie Handwerk, Spaß, gemeinsames Erlebnis und Freundschaft. Gerne freuen wir uns auch auf ihren Besuch bei uns in der Küche um das Handwerk haut nah zu erleben und lassen Sie sich von unserem Service durch ihren Aufenthalt leiten.

Hat Ihnen unser Huusdressing besonders geschmeckt, wir verkaufen sie in 250ml Flaschen. Fragen Sie gerne unser Service danach.

Jede Dunschtig isch Chateaubriand-Abed

Den Klassiker der französischen Küche gibt es bei uns jeden Donnerstagabend. Das Gericht welches bereits 1981 bis 2008 ein fixer Bestandteil der Eintracht war. Das Chateaubriand wird ab 2 Personen mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, sowie Gemüse serviert und am Tisch tranchiert für 59.- pro Person.

Mitem Drink u de Zigarre entspanne

Nach dem Essen den Abend in unsere Zigarrenlounge ausklingen lassen. Wir haben für sie eine breite Auswahl an Zigarren, Rum und Whisky. Unser Service berät Sie gerne zu diesem Thema.

Deklaration

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch

Rindsfilet

Entenleber

Pulpo

Saibling

Red Label Lachs

Schweiz

Irland

Frankreich

Marokko

Bremgarten Aargau

Schottland