

Zur Eintracht

MENÜ

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Pochierte Hibiskus Birnen | Meerrettichcreme
« Leicht und erfrischend »

Pastinakencremesuppe

Zartes Schweinskopfbäggli
« Aus dem Wintergemüse schlechthin »

Kalbsduett geschmort und gebraten
Bratkartoffeln | Sellerie
« 36 Stunden schonend geschmort »

Winter Variation

Mandarinensorbet | Schokoladencreme
« Erfrischend zum Schluss »

Menü: 92

Für unsere Gemüseliebhaber

Gerne bieten wir ein Menü mit saisonalen und abwechslungsreichen Gemüsegerichten an, das speziell für Sie zusammengestellt wurde.

Wein Empfehlung Offenausschank

Riesling | Rudolfsingen | 7.5
Rheinriesling

Uno di Noi | Toscana | 8
Sangiovese | Cabernet Sauvignon

Willkommen in der Eintracht Reutlingen!

Seit über 125 Jahren wird die Eintracht als Wirtschaft und Restaurant betrieben.

Heute heissen Sie Ihr Gastgeber Roland und ein junges, engagiertes Team herzlich willkommen. Für uns bedeutet Gastronomie Handwerk, Teamarbeit und ein gemeinsames Erlebnis.

Im Service kümmern sich Benjamin und Annika gemeinsam mit Roland darum, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und Ihren Aufenthalt geniessen.

In der Küche bringen Noah und Valentin ihre Leidenschaft für modernes Kochen und regionale Zutaten ein.

Besuch in der Küche

Werfen Sie gerne einen Blick hinter die Kulissen und erleben Sie hautnah, wie Ihre Speisen zubereitet werden.

Deklaration

Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Rindsfilet	Irland, Schweiz
Pulpo	Nordostatlantik
Lachs	Schweiz, Lostallo
Lucky Shrimps	Winterthur
Focaccia	Hausgebacken
Brot	Schweiz



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Zur Eintracht

STARTER

Rinds Tatar Apfelchutney Essig Gemüse « Der Klassiker auch bei uns »	22
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Pochierte Hibiskus Birnen Meerrettichcreme « Leicht und erfrischend »	14
Gebratener Pulpo Thaycurrysauce Blumenkohl « Bereits seit Jahren eine feste Grösse »	21
Eintracht Salat Nüsslisalat Speck Eingelegte Eier « Salat kann auch Spass machen »	15
Foie Gras der Schweiz Hühnerlebermousse Brioche Apfel Chutney « Huusgmacht und mit Sauternes abgerundet »	19
Lucky Shrimps Tatar Limettenmayo Linsenchips « Aufgewachsen rund zwei Kilometer entfernt »	26
Pastinaken Cremesuppe Schweinskopfbäggli « Wärmend im kalten Winter »	12 +7
Rote Thaicurrysuppe Zitronengrass Kokosmilch Lucky Shrimps Crevette « Seit Rolands Lehre immer auf der Karte »	12 +10

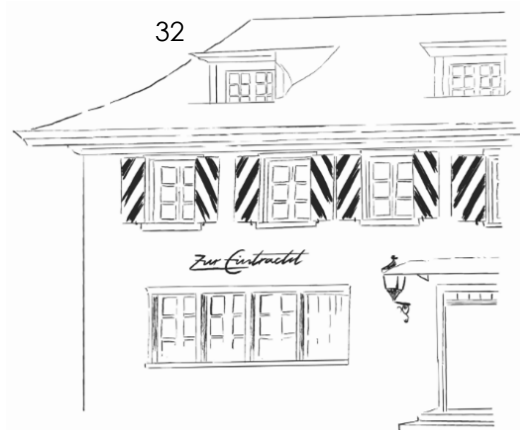


Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Zur Fintracht

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletgeschnetzertes Cognacrahmsauce Knöpfli Wintergemüse <i>« Aus 20-jährigem Cognac »</i>	49
Noah's Rindspflümlibraten Bratkartoffeln Pflaumen Wintergemüse <i>« Aus selbst abgelesenen Pflümli »</i>	38
Geschmorte Schweins Kopfbäggli Valle Maggia Pfeffer Knöpfli Sellerie <i>« 36 Stunden gegart und unglaublich Zart »</i>	39
Sanft gegarter Lostallo Lachs Bratkartoffeln Sellerie <i>« Bei 48°C schonend gegart »</i>	46
Kalbsduett geschmort und gebraten Bratkartoffeln Sellerie <i>« 36 Stunden schonend geschmort »</i>	59
Lucky Shrimps Duett gebraten und pochiert Thaycurrysauce Sesamreis Blumenkohl <i>« Aufgewachsen rund zwei Kilometer entfernt »</i>	55
Schweins Cordon Bleu Appenzeller Käse Pommes Wintergemüse <i>« Würzig und lecker »</i>	34
Geschmorte Blumenkohl Thaycurrysauce Sesamreis <i>« Der Blumenkohl auf Asia Reise »</i>	28
«Reutlinger» Gemüsepastetli Cognacrahmsauce Wintergemüse <i>« Unser Highlight für Gemüseliebhaber »</i>	32



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern