

Ihr Anlass im Restaurant Eulachstrand

Teller-Gerichte

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie im Läbesraum einen Anlass durchführen möchten. Das Team des Restaurants Eulachstrand verwirklicht Ihre Vorstellungen und Wünsche mit Freude.

Unser Angebot eignet sich für eine Vielzahl von Anlässen: Die Tellergerichte passen für das Fest mit Anspruch, das Buffetangebot richtet sich an unkomplizierte Gesellschaften und das Apéro-Angebot kann sowohl als Ergänzung als auch für sich allein gebucht werden. Unsere Lokalität ist für Gruppen ab 20 bis maximal 80 Personen ausgelegt.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns bewirten zu dürfen.

Liebe Grüsse
Team Eulachstrand

Allgemeine Informationen

Preise

Alle Preise sind inklusive MwSt. und in Schweizer Franken. Die Preise gelten pro Person. Änderungen vorbehalten, Stand 4. Juni 2024

Deklaration

Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Für nähere Informationen wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Herkunft

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Geflügel beziehen wir aus der Schweiz. Brot und Backwaren stammen aus der Schweiz. Bei speziellen Anfragen, nach Angebot.

Technische Ausrüstung

Das Restaurant Eulachstrand verfügt über Audio-, Video- und Lichtanlagen sowie WLAN als Grundausrüstung. Bei Bedarf können Beamer und Mikrofone dazu gemietet werden. Genauere Angaben entnehmen Sie bitte dem Infoblatt zur Saalmiete.

Konzept

Regional

Wir haben uns bewusst für ein regionales (CH, grenznahe Ausland) Angebot entschieden. Wir bemühen uns so viele Produkte wie möglich aus der Schweiz zu beziehen. So können wir Betriebe in der Umgebung unterstützen und wissen, woher unsere Lebensmittel kommen. Zudem werden die Transportwege so kurz wie möglich gehalten, was unseren Fussabdruck weiter reduzieren soll.

Saisonal

Die Natur diktiert das Angebot. Um saisonübergreifend davon zu profitieren, nutzen wir zusätzlich Konservierungsmethoden wie das Einmachen oder Trocknen von Gemüse und Früchten. Und sollte etwas nicht verfügbar sein, bemühen wir uns um eine Lösung, die Sie als Kunde/Kundin zufriedenstellt.

Nachhaltig

Wir bieten ausschliesslich Arten an, deren Bestand nicht gefährdet ist. Es müssen auch nicht immer Edelstücke sein, weshalb wir darauf Wert legen, auch Fleischstücke zu verwenden, die sonst auf Speisekarten eher selten vertreten sind.

Selbstgemacht

Vom Brot bis zur Eiscrème sind wir stolz darauf, mit Herzblut und Liebe zu kochen. Auch die Grund-Fonds für unsere Saucen sind selbstgemacht.

Qualität

Durch ein bewusst kleines, aber feines Angebot, können wir unsere Mitarbeitenden im Eulachstrand gezielt fördern und eine gleichbleibende Qualität sicherstellen.

Flexibel

Unsere Gerichte sind in unseren Augen stimmig, jedoch lassen wir mit uns reden und sind offen für Ihre Wünsche. Auch auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir Rücksicht. Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und bemühen uns, all Ihre Wünsche zu erfüllen.

Einheitliche Menüs

Grösse und Infrastruktur unserer Küche lassen leider keine differenzierte Auswahl wie in einem à la carte-Restaurant zu. Die Menüauswahl ist für die Gruppe einheitlich, selbstverständlich ist eine vegetarische Alternative möglich. Auch eine Auswahl zwischen Salat-Vorspeise oder einer Suppe können wir möglich machen, sprechen Sie mit uns.

Individuelle Menüs

Haben Sie sich etwas ganz Anderes vorgestellt und werden in dieser Karte nicht fündig? Wir freuen uns auf ihre Anfrage und kreieren einen Vorschlag nach Ihren Wünschen.

Frühling

«Brot & Butter»

Urdinkel | Salz | Hefe | Wasser

Hausgemachtes Urdinkel-Bauernbrot mit 20h Gärzeit

Brennnessel-Kräuterbutter und rotes Zwiebel-Chutney

Vorspeisen

Milke | Salat | Birne | Joghurt

14.00

Milke paniert, Kräuter- und Blattsalate, Birnen glasiert, Joghurtdressing

«Eulachforelle» | Blumenkohl | Gurke | Senf

14.00

Kaltgeräucherte Lachsforelle, gebratener Blumenkohl, Gurken-Senf-Relish

Grüner Spargel | Emmer | Butter | Estragon

12.00

Spargel gedämpft, Emmer: Salat und gepufft, Sauce Béarnaise

Suppen

Bärlauch | Wachtelei | Sonnenblumenkerne

10.00

Bärlauchsuppe, Wachtelei, Sonnenblumenkern-Cracker

Karotte | Randen | Rettich

10.00

Karottensuppe, glasiertes Wurzelgemüse als Einlage

Fleisch

Kalb | Morchel | Kartoffel | Weisser Spargel

42.00

Kalbshohrücken rosa, Morchelrahmsauce, neue Kräuter-Bratkartoffeln, Spargelgemüse

Schweinebauch | Pilze | Gemüse süss-sauer | Topinambur | Linsen

36.00

Schweinebauch Sous-vide; knusprige Schwarte, Topinambur-Linsen-Eintopf,

Pilze: gebraten, frisch und eingelegt, Gemüse eingelegt

Fisch

Forelle Petersilienwurzel Kresse Radiesli	36.00
Forelle mit Kräuterkruste, Petersilienwurzel-Risotto, Kresse frisch, Radiesli glasiert	
Hecht Chips Erbsen Tartarsauce	36.00
Hecht im Bierteig, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree mit Minze, Tartarsauce	

Vegetarisch

«Vegetarische Jakobsmuscheln» Lauch Spinat Fregola Sarda	30.00
Kräuterseitling-Rondellen gebraten, Lauch geröstet, Spinat-Fregola Sarda	
Mangold Hirse Haselnuss Kohlrabi	30.00
Mangoldrouladen mit Nuss-Hirse-Füllung, Kohlrabi-Curry	

Vegan

Fenchel Safran Baumnuss Löwenzahn	30.00
Safranteig-Ravioli mit Fenchel-Baumnussfüllung, Löwenzahn an Cremesauce (Hafermilch)	

Dessert

Streuselkuchen Rhabarber Apfel	10.00
Milch Honig Hafer	11.00
Milch-Glacé, Honig-Hafer-Granola, Frühlingsblüten)	
Amaretto Sour	11.00
Amaretti-Mousse, Zitrusfrüchte-Salat	
«Nur etwas Kleines»	7.00
Eines der drei Desserts als kleine Portion	

Sommer

«Brot & Butter»

Weizen | Salz | Hefe | Wasser | Olivenöl

Hausgemachtes Ciabatta mit 48h Gärzeit

Thymian-Zitronen-Butter und Aprikosen-Chutney

Vorspeisen

Rohschinken | Melone | Gurke | Ricotta **14.00**

Rohschinken dünn aufgeschnitten, Melonen-Gurkensalat an Vinaigrette, hausgemachter Ricotta

«Eulachforelle» | Himbeere | Kapern | Tomaten **14.00**

Kaltgeräucherte Lachsforelle, Tomatensalat, Himbeervinaigrette, frittierte Kapern

Salat | Pfirsich | Eierschwämme **12.00**

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing, gebratene Eierschwämme, Pfirsichspalten frisch

Suppen

Erdbeeren | Gemüse | Grissini **10.00**

Erdbeer-Gazpacho, Rosmarin-Grissini

Erbsen | Crème-Fraîche | Speck **10.00**

Erbsensuppe mit Crème-Fraîche und knusprigem Speck

Fleisch

Rind | Sommergemüse | Kartoffel | Kräuter & Senf **42.00**

Rinds-Entrecôte rosa, Gemüse und Hasselback-Kartoffeln aus dem Ofen, Kräuter-Senfbutter

Pouletbrust | Peperoni | Polenta | Patisson **36.00**

Pouletbrust vom Grill, Peperonisauc, gebratene Polentaschnitte, glasierte Patisson

Fisch

Forelle | Oliven | Basilikum | Ratatouille 36.00

Forelle mit Olivenkruste, Basilikum-Pasta, Ratatouille

Wels | Bohnen & Erbsen | Frühlingszwiebel | Risotto 36.00

Wels in Rosmarinbutter gebraten, Weissweinsrisotto, Bohnen-Erbsengemüse,
Frühlingszwiebel geröstet

Vegetarisch

Fenchel | Haselnuss | Orange | Salbei 30.00

Geschmorter Haselnussfenchel, Orangen-Ricotta-Ravioli, Salbeibutter

Bohnen | Kartoffel | Tomate 30.00

Bohnenburger im Briochebrötli, Hausgemachte Pommes und Essiggemüse,
Gewürzketchup

Vegan

BBQ-Aubergine | Süsskartoffel | Mais | Chimichurri 30.00

Empanadas gefüllt mit Barbecue-Aubergine, Süsskartoffel-Mais Gemüse, Chimichurri

Dessert

Beeren | Holunderblüte | Kürbiskerne 11.00

Marinierter Beerensalat, Holunderblüten-Parfait, karamellisierte Kürbiskerne

Baumnuß | Kirsche | Joghurt 11.00

Baumnußkuchen, Kirschenkompott, Joghurtmousse

Apfel | Biskuit | Mascarpone 10.00

Apfel-Tiramisu

«Nur etwas Kleines» 7.00

Eines der drei Desserts als kleine Portion

Herbst

«Brot & Butter»

Weizen | Roggen | Salz | Hefe | Wasser

Pane Valle Maggia mit 24h Gärzeit

Steinpilzbutter und Quitten-Chutney

Vorspeisen

Randen | Jersey Blue | Apfel | Baumnuss **14.00**

Randencarpaccio, Jersey-Blue-Creme, Apfel-Vinaigrette, karamellisierte Baumnüsse

«Eulachforelle» | Chicorée | Preiselbeer | Senf **14.00**

Kaltgeräucherte Lachsforelle, Chicorée-Preiselbeer-Salat, Dillsenf, Knäckebrötchen

Nüsslisalat | Ei | Speck | Brot **12.00**

Knackiger Nüsslisalat an Hausdressing, gebratener Speck, Ei, Croûtons

Suppen

Kürbis | Birne | Kernöl **10.00**

Geröstete Kürbis-Birnen-Suppe mit Kürbiskernpesto

Petersilienwurzel | Pilze **10.00**

Petersilienwurzelsuppe mit gebackenen Pilzen und Petersilien-Pesto

Fleisch

Schwein | Bier | Pastinake | Kartoffel | Federkohl **36.00**

Geschmorte Schweinskopfbäggli, Biersauce, Pastinaken-Kartoffelstock, sautierter Federkohl

Ente | Rotkohl | Holunder | Spätzli **42.00**

Rosa gebratene Entenbrust an Holundersauce, geschmortes Rotkraut, Quark-Spätzli

Fisch

Forelle Randen Belugalinsen Pflaumen	36.00
Forelle mit Randenkruste, Belugalinseneintopf, Pflaumen glasiert	
Zander Sauerkraut Serviettenknödel	36.00
Zander in Butter gebraten, Rahm-Sauerkraut, Serviettenknödel mit Kräutern	

Vegetarisch

Maroni Nüsse Steinpilz Rosenkohl Nudeln	30.00
Maroni-Nuss-Hackbraten, Steinpilzsauce, glasierter Rosenkohl, Bandnudeln	
Mais Dörrtomaten Stangenbohnen	30.00
Zuckermais-Tarte, Dörrtomaten-Dip, lauwarmer Bohnensalat	

Vegan

Mangold Wurzelgemüse Radicchio Gerste	30.00
Mangold-Päckli mit Wurzelgemüsefüllung, Radicchio-Gersotto	

Dessert

Maroni Beeren Hafer	11.00
Maroni-Joghurtmousse, Beerenkompott, Hafer-Honig-Crumble	
Zwetschge Rahm	10.00
Saftiger Zwetschgen-Streuselkuchen, Schlagrahm	
Zabaione Trauben Aprikosenkerne	11.00
Marsala-Schaumcreme, Traubensorbet, glasierte Weintrauben, Aprikosenkern-Hippen	
«Nur etwas Kleines»	7.00
Eines der drei Desserts als kleine Portion	

Winter

«Brot & Butter»

Weizen | Salz | Hefe | Wasser

Weizen-Wurzelbrot mit 24h Gärzeit

Geröstete Knoblauchbutter und Kürbis-Lauch-Chutney

Vorspeisen

Wildterrine | Brioche | Preiselbeeren | Waldorfsalat 14.00

Wildterrine, Brioche, kaltgerührte Preiselbeeren, Waldorfsalat

«Eulachforelle» | Rettich | Buchweizen | Apfel 14.00

Forellentatar, Meerrettichschaum, Rettich-Pickles, Buchweizenblinis, Apfel gebraten

Burrata | Radicchio | Birne | Baumnuss 12.00

Bunter Salat mit Radicchio und pochierter Birne an Honig-Senfdressing,

Burrata mit Panko-Zitronen-Baumnußbrösel

Suppen

Wirz | Topinambur | Speck 10.00

Grüne Wirzsuppe mit gebratenem Speck und Topinamburchips

Pastinake | Rahm | Belper Knolle 10.00

Pastinaken-Cremesuppe mit Rahmhaube und gehobelter Belper Knolle

Fleisch

Rind | Bramata-Polenta | Wurzelgemüse 36.00

Geschmorter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, sämige Bramatapolenta,

Wurzelgemüse der Saison

Gans | Kartoffel | Rosenkohl 42.00

Confierte Keule und Brust von der Weidegans, Kartoffelgratin, glasierter Rosenkohl

Fisch

Forelle Süsskartoffel Winterspinat Safran	36.00
Gebratene Lachsforelle, Süsskartoffel gebraten, Winterspinat an Safransauce	
Wels Rotwein Linsen Kartoffel	36.00
Wels in Rotweinsud pochiert, Linsengemüse, Kartoffelstampf	

Vegetarisch

Spitzkohl Haselnuss Kürbis Salbei	30.00
Kürbis-Ricotta-Ravioli, Überbackener Spitzkohl mit Haselnuss, Salbeibutter	
Risotto Schwarzwurzel Maroni Lauch	30.00
Sämiges Schwarzwurzelrisotto mit glasierten Maroni und Lauchstroh	

Vegan

Pilze Paprika Zwiebel Kartoffel	30.00
Würziges veganes ungarisches Gulasch mit Pilzen, knuspriges dunkles Bauernbrot	

Dessert

Kaiserschmarrn Apfel Vanille Zimt	10.00
Frischer Kaiserschmarrn mit Bratapfel und Zimt, Vanillesauce	
Lebkuchen Rotwein Birne	11.00
Lebkuchen Mousse und Gebäck, Pochierte Rotweibirne	
Blutorange Blätterteig Honig Joghurt	11.00
Blutorangen-Tarte Tatin, Honig-Joghurteis	
«Nur etwas Kleines»	7.00
Eines der drei Desserts als kleine Portion	