

Geniessen in Eder's Mühle

Spargel Tartelette und Swiss Alpin Graved Lachs

Dill-Senfsauce

Spargelragout mit Stunden Ei 65°

Morcheln à la crème

Entrecôte double mit Zitronen Pfefferkruste

Spargeln aus der Region, Sauce Foyot, neue Bratkartoffeln

Auserlesene Käse

Hausgemachtes Fruchtebrot

oder / und

Bienenstich mit Erdbeeren und Sorbet

Menu Vorspeise, Hauptgang, Dessert 100

Menu 4 Gänge 132

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Fisch und Fleisch nach Tages-Empfehlung

Enjoy in Eder's Mühle

Asparagus tartelette and Swiss Alpin graved salmon

Dill-mustard-sauce

Asparagus ragout with hour egg 65°

Morels à la crème

Entrecôte double with lemon pepper crust

Asparagus from the region, sauce foyot, new fried potatoes

Selection of cheeses

Home-made fruit bread

or / and

Bee sting with strawberries and sorbet

Menu starter, main course, dessert 100

4-course menu 132

We are happy to serve you the menus with accompanying wines

Fish and meat by recommendation for the day

Vorspeisen

* * * * *

Leicht gebundenes Safransüppchen

Meerfisch, Shrimps und Gemüse Julienne

*38 *

Spargelsuppe mit Wachtelei am Tisch eingegossen

*25 *

Tatar vom Schweizer Zander

Bottarga, Oliven, Focaccia, Parmesan Sauce

*35 *

Hummer Panna Cotta, Maine Hummer und Jakobsmuschel

*35 *

Thunfisch Sashimi und Tataki im Sesam und Pfeffer

Ingwer, Sojasauce, Wasabi

*38 *48 *

Zweierlei von der Ente auf einem Apfel Tartelette

Gebratene Leber und geräucherte Brust

*38 *

Crémiger Risotto mit Bärlauch und Spargeln

*38 *

Starters

* * * * *

Lightly bound saffron soup

Sea fish, shrimps and vegetable julienne

*38 *

Asparagus soup with quail egg, poured at the table

*25 *

Swiss pike-perch tartar

Bottarga, olives, focaccia, Parmesan cheese sauce

*35 *

Lobster panna cotta, Maine lobster and scallops

*35 *

Sashimi and tataki of tuna in sesame and pepper

Ginger, soya sauce, wasabi

38 *48 *

Two kinds of duck on an apple tartlet

Roasted liver and smoked breast

*38 *

Creamy risotto with wild garlic and asparagus

*38 *

Spezialitäten

* * * * *

Grillierter Loup de mer, Petersilien-Buttersauce

Gebratener Fenchel, gebackene Süsskartoffeln

**56 **

Südafrika Scampi, Champagnersauce, Butterreis

2 Stück / 4 Stück

**58 *85 **

Gebratene Eglifilets vom Kandertal

Safran Beurre Blanc, Zucchinisalat

**38 *58 **

Siedfleisch vom Rinds Hobrücken, Chimichurri

Marinierte Spargeln mit fleur de sel und Zitronenöl

Neue Bratkartoffeln

**49 **

Kalbskotelette, Morcheln à la crème, Bärlauchrisotto

*280 Gramm *85 **

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse.

Specialities

* * * * *

Grilled sea bass, parsley butter sauce

Roasted fennel, backed sweet potatoes

**56 **

South Africa scampi with Champagne sauce, butter rice

2 pieces / 4 pieces

**58 *85 **

Roasted perch fillets from Kandertal

Saffron beurre blanc, courgette salad

**38 *58 **

Boiled beef of ribeye, chimichurri

Marinated vegetables with fleur de sel and lemon oil

Roasted new potatoes

**49 **

Veal chop, creamy morels, wild garlic risotto

*280 grams *85 **

All dishes are served with a seasonal vegetable.

Süßes von Eder's

* * * * *

Tagesdessert nach Empfehlung

**18 **

Bienenstich mit Erdbeeren und Sorbet

**24 **

Schokoladen Malheur von Dark Edelbitter, 70% Schokolade

Joghurt-Sauerrahm und Blutorangen Sorbet

**24 **

Diverse hausgemachte Sorbets: zwei Kugeln

*Mit Edelbränden *24 *, mit Champagner *27 **

* * *

Crème brûlée mit Mango und Sorbet

**22 **

Klein und fein

**11 **

Sweet enjoyment at Eder's

* * * * *

Dessert of the day: by recommendation

**18 **

Bee sting with strawberries and sorbet

**24 **

Molten chocolate cake from dark bitter, 70% chocolate

Yoghurt sour cream and blood orange sorbet

**24 **

Various home-made sorbets: two scoops

*With brandies *24 *, with champagne *27 **

* * *

Crème brûlée with mango and sorbet

**22 **

Small and delicious

**11 **

Von unserem Käselieferanten: Hans Preisig, Richterswil

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte -Nuss-Brot

From our cheese supplier: Hans Preisig, Richterswil

Cheese selection with home-made fruit and nut bread

Deklaration

* * * * *

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmäppchen für Sie bereit.*

* * *

*Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer nächsten Reservation vorher mitteilen würden.*

* * *

Preise inklusive 8,1% MWST

Die Preise sind in CHF

Declaration

* * * * *

Dear guest,

*Our staff will be pleased to inform
you about ingredients in our dishes which can trigger
allergies or **intolerances**.*

An information folder is at your disposal.

* * *

*We would be grateful if you could mention **these** when making your
reservation. Thank you.*

* * *

Prices including 8,1% VAT

Prices are in CHF