

Geniessen in Eder's Mühle

Kalbs Tatar, Wachtelei, Mimolette, Chimichurri

Südafrika Scampi mit Champagnersauce, Zuckerschoten

«Maiböckli» Reh Entrecôte aus der Frühjahrs- Jagd

Rotweinsauce, Frisettes und Gemüse

Auserlesene Käse

Feigensenf und hausgemachtes Früchtebrot

oder / und

Panna Cotta im Zuckerteig mit Himbeeren und Sorbet

Menu Vorspeise, Hauptgang, Dessert 100

Menu 4 Gänge 132

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Spezialitäten

Kalb und Rind, nach Empfehlung

Kalbs Hackbraten und geschmorte Backe, Kartoffelpüree, Gemüse

55

Enjoy in Eder's Mühle

Veal tartare, quail egg, Mimolette cheese, chimichurri

South Africa scampi with champagne sauce, sugar snaps

«May's young roe deer» spring-bunted venison entrecôte,

Red wine sauce, frisettes and vegetables

Selection of cheeses

Fig mustard and home-made fruit bread

or / and

Panna cotta in sugar dough with raspberries and sorbet

Menu starter, main course, dessert 100

4-course menu 132

We are happy to serve you the menus with accompanying wines

Speciality

Veal and beef, by recommendation

Veal meatloaf and braised jaw, mashed potatoes and vegetables

55

Fisch- und Krustentier Menu

Thunfisch Sashimi und Tataki im Sesam

Ingwer, Sojasauce, Wasabi

38

Bisque mit Shrimps vom Zürcher Oberland

36

Gebackene Eglifilets vom Kandertal und Bourride mit Julienne

Sauce Rouille

38

Kross-gebratener Loup de mer mit Spargeln

Frühjahrs-Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

56

Auserlesene Käse

Feigensenf und hausgemachtes Früchtebrot

oder / und

Schokoladen Dreierlei

Menu Vorspeise, Hauptgang und Dessert 100

Menu 4 Gänge 136

Menu 5 Gänge 158

Fish and crustacean menu

Sashimi and tataki of tuna

Ginger, soya sauce and wasabi

38

Bisque with shrimps from the Zurich Oberland

36

Baked perch fillets from Kandertal and bourride with julienne

Sauce rouille

38

Crispy roasted loup de mer with asparagus

Spring roast potatoes and hollandaise sauce

56

Selection of cheeses,

Fig mustard and home-made fruit bread

or / and

Chocolate trio

Menu starter, main course, dessert 100

4-course menu 136

5-course menu 158

Vegetarisch Geniessen

* * * * *

Spargelsalat mit Pinien, Gartenkräuter und Blüten, Parmesan
29

Kokos-Currysüppchen mit Samosas am Tisch eingegossen
29

Gefüllte Morcheln mit Hummus, Erbsen und Püree
33

Parmigiana mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella
33

Auserlesene Käse

Feigensenf und hausgemachtes Fruchtebrot
oder / und

Affogato al caffè
* * *

Menu 4 Gänge 115

Menu 5 Gänge 130

Enjoy vegetarian

* * * * *

Asparagus salad with pine, garden herbs and flowers, Parmesan cheese
29

Coconut curry soup with samosas poured at the table
29

Stuffed morels with hummus, peas and puree
33

Eggplant Parmigiana, courgette and Mozzarella cheese
33

Selection of cheeses

Fig mustard and home-made fruit bread
or / and

Coffee affogato
* * *

4-course menu 115

5-course menu 130

Süßes von Eder's

* * * * *

Tages-Dessert: nach Empfehlung

22

Panna Cotta im Zuckerteig mit Himbeeren und Sorbet

24

Schokoladen Dreierlei von Dark Edelbitter, 70% Schokolade

24

Malheur von Dark Edelbitter, 70% Schokolade

Sanddorn und Joghurteis

28

Diverse hausgemachte Sorbets: zwei Kugeln

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

** * **

Affogato al caffè

22

Klein und fein

11

Von unserem Käselieferanten: Hans Preisig, Richterswil

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte -Nuss-Brot

Sweet enjoyment at Eder's

* * * * *

Dessert of the day: by recommendation

22

Panna cotta in sugar dough with raspberries and sorbet

24

Chocolate trio from dark bitter, 70% chocolate

24

Malheur from dark bitter 70% chocolate

Sea buckthorn and yoghurt ice cream

28

Various home-made sorbets: two scoops

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

** * **

Coffee affogato

22

Small and delicious

11

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 Informationsmännchen 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