

Herzlich Willkommen im Hotel Egerkingen

**«Kein Genuss ist vorübergehend, der Eindruck, den er
hinterlässt, ist bleibend»**

Johann Wolfgang von Goethe

Wir bieten Ihnen täglich unser « all you can Eat Buffet» oder unser a la carte Angebot! Lassen Sie sich verwöhnen!

Frühstücksbuffet Montag bis Samstag ab 06.30 Uhr –10.00 Uhr

Frühstücksbuffet Sonn- und feiertags ab 07.00 – 10.30 Uhr

Frühstücksbuffet Montag bis Samstag	CHF 24.90
Frühstücksbuffet Sonn- und feiertags	CHF 29.90
Kinder 4-12 Jahre	CHF 13.00

Mittagsbuffet Montag bis Samstag ab 11.30 Uhr -13.30 Uhr

Mittagsbuffet Sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Mittagsbuffet	Montag bis Freitag	CHF 29.90
Mittagsbuffet	Samstag, Sonn- und feiertags	CHF 39.90

Abendbuffet ab 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Abendbuffet	CHF 39.90
Kinder 4-12 Jahre	CHF 22.50

Bankette & Tagungen im Hotel Egerkingen

11 Veranstaltungsräume in unterschiedlicher Grösse bieten eine optimale Infrastruktur für Ihre Seminare, Meetings oder Produktpräsentationen.

Von Teambuilding und klassischen Seminaren bis hin zu Hausmessen machen wir alles möglich.

Fragen Sie nach unserer Bankett- und Tagungsinformation.

Feste Feiern im Hotel Egerkingen

Sie organisieren ein Event, ein Familienfest eine Firmenfeier oder Ihre Hochzeit und möchten nicht nur Zeit mit der Planung, sondern auch mit Ihren Gästen verbringen?

Sie wünschen sich ein stilvolles Ambiente, kulinarische Leckerbissen und ein würdiges Rahmenprogramm?

Dann sind sie bei uns richtig!

Wir bieten für jeden Anlass das passende Konzept, ganz auf Ihre Wünsche massgeschneidert an.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.

Tel: +41 62 387 75 75

info@hotelegerkingen.ch

Antipasti – Salate

«Essen ist ein Bedürfnis – aber geniessen ist eine Kunst!»

Grüner Marktsalat	CHF 8.50
Bunter gemischter Gartensalat	CHF 13.90
Nüssli Salat mit Ei (Saisonal)	CHF 14.90
Nüssli Salat mit Speck und Ei (Saisonal)	CHF 16.50
Thonsalat garniert	CHF 14.90
Wurstsalat garniert	CHF 16.90
Wurst-Käsesalat garniert	CHF 16.90

Alle Salate servieren wir Ihnen wunschweise mit französischem oder italienischem Dressing sowie frischem Brot.

Suppen – kleine Seelenwärmer

«Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks»

Tagessuppe

CHF 7.00

Fragen Sie nach dem aktuellen Tagesangebot

Klare Ochsenbouillon

CHF 8.00

wahlweise mit Backerbsen oder Flädli

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen und frischem Basilikum

als Tagessuppe

CHF 10.00

als kleines Hauptgericht

CHF 12.90

Kartoffelcremesuppe mit Wienerli

CHF 15.90

Klassiker

«Essen ist ein Bedürfnis - Geniessen ist eine Kunst!»

Rindfleisch Tartar

kleine Portion CHF 23.90

grosse Portion CHF 31.90

Wir servieren Ihnen der Tartar mit Kapernäpfeln,
feingeschnittenen Zwiebeln, Cornichons, Buttertoast und
unseren Spezialsalzen

CLUB Sandwich Hotel Egerkingen

CHF 25.90

Buttertoast belegt mit frisch gebratener Poulet Brust, Speck, Eier
und Tomaten und einer feinen Haussauce, Pommes oder Salat

Rustikale Brotzeit

CHF 26.90

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Schinken,
Schweizer Käse garniert mit Cornichon, Feigensenf
serviert auf dem Holzbrett mit Brot und Butter, Trauben und
Nüssen

Hotel Burger

CHF 26.90

Rindsburger mit Gruyére Käse, BBQ-Sauce, Speck
und glasierten Zwiebeln im Sesam Bun, Pommes

Pasta & Vegetarische Gerichte

«Genuss ist jede Sünde wert!»

Älpler Makronen	CHF 26.90
serviert mit Apfelmus	
Rösti Gratin mit Spiegelei (20 min)	CHF 19.90
Pilzragout im Pastetli mit Butterreis	CHF 25.90
Spaghetti Napoli	CHF 19.90
Spaghetti Aglio Olio	CHF 19.90
Spaghetti Arrabbiata	CHF 19.90
Spaghetti Pesto verde	CHF 19.90
Spaghetti Bolognese	CHF 24.50

Wir servieren Ihnen die Pasta mit frischem, geriebenem
Parmesan!

MIX & MATCH - Fisch & Fleisch

«Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.»

Gebratenes Lachsfilet vom Dyhrberg	CHF 36.90
Egliknusperli	CHF 31.90
Gebratene Poulet Brust	CHF 29.90
Grillbratwurst	CHF 22.90
Schnitzel vom Schwein paniert	CHF 29.90
Schnitzel vom Kalb unpaniert	CHF 38.90
Cordon Bleu vom Schwein	CHF 36.90
Cordon Bleu vom Kalb	CHF 45.90
Entrecote 200g	CHF 45.90

Zu Ihrem Hauptgericht wählen Sie eine Beilage und Sauce selbst.

MIX & MATCH - Beilagen und Sauce

Beilagen

Pommes Frites	Kroketten
Pommes Allumettes	Rösti Gratin (20 min)
Butterreis	
Teigwaren	

Fitness - Beilagen

Grüner Salat
Gemischter Salat
Tagesgemüse

Saucen

Zwiebelsauce	Pfeffersauce
Champignonrahmsauce	Weissweinsauce
Kräuterbutter «Café de Paris»	

Im Hauptgang sind eine Beilage und eine Sauce nach Wahl inbegriffen.

Sie können zusätzliche Beilagen und Saucen auf Wunsch gegen einen Aufpreis dazu bestellen:

kleine Beilagen Portion	CHF 5.90
grosse Beilagen Portion	CHF 8.90
zusätzliche Sauce	CHF 2.50

Snacks & Kleinigkeiten

«Gutes Essen ist wie Musik Auf den Geschmack kommt es an!»

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch CHF 10.90

Elsässer Flammkuchen CHF 21.90

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Nordländischer Flammkuchen CHF 21.90

mit Sauerrahm, Lachs, Meerrettich und Creme Fraîche

Flammkuchen à la Chef CHF 22.90

Mit Sauerrahm, Speck, Rohschinken, Peperoni,
Cherry Tomaten und Rucola

Mediterraner Flammkuchen (vegetarisch) CHF 21.90

mit Sauerrahm, Mozzarella, Cocktailltomaten, Parmesan
und Rucola

Sandwich nach Wahl belegt CHF 8.90

mit Käse, Salami oder Schinken

Für unsere kleinen Gäste

«Ich bin die Raupe Nimmersatt, die immer grossen Hunger hat»

Spaghetti Napoli CHF 10.90

Spaghetti Bolognese CHF 12.90

Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise

klein CHF 5.90

gross CHF 8.90

Chicken Nuggets CHF 13.90

mit Pommes

«Schnipo» CHF 15.90

Schnitzel mit Pommes

Süsse Sünden

«Dessert macht nicht dick, es zieht nur die Falten glatt»

Panna Cotta	CHF 10.90
mit Himbeersauce	
Caramel Köpfli	CHF 10.90
mit Rahm	
Meringue	CHF 9.90
mit Rahm	
Meringue	CHF 14.90
mit Vanille Glace und Rahm	
Creme Brûlée	CHF 14.90
Frischer Fruchtsalat	CHF 13.90
mit Rahm	
Gebackene Apfelringe	CHF 16.90
mit Vanilleglace	
Schoggi Lavakuchen mit flüssigem Kern	CHF 16.90
und Vanilleglace	

Glace

«Liebe geht durch den Magen»

Coupe Dänemark CHF 13.90

Vanille Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

Banana Split CHF 14.90

Vanille Rahmglace mit Schokoladensauce, Banane, Rahm

Coupe Pfirsich Melba CHF 15.90

Vanille Rahmglace mit Pfirsichen, Himbeersauce und Rahm

Nussbecher CHF 15.90

Vanille Rahmglace, Baumnuss Glace,
karamellisierte Baumnüsse und Rahm
mit Eierlikör

CHF 16.90

«Heisse Liebe» CHF 15.90

Vanille Rahmglace mit heissen Himbeeren und Rahm

Eiskaffee gerührt CHF 15.90

Vanille Rahmglace, Café Glace mit Café Creme
und einem Schuss Baileys gerührt und Rahm

Glace

«Liebe geht durch den Magen»

Affogato al café

CHF 10.90

1 Kugel Vanilleglace mit Espresso

Sorbet Colonel

CHF 13.90

Zitronensorbet mit Wodka

Sorbet Prune

CHF 13.90

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Sorbet Italia

CHF 13.90

Zitronensorbet mit Limoncello

Sorbet Sunset

CHF 13.90

Aprikosensorbet mit Aperol

Glacesorten:

Schokolade, Café, Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Pistazie,
Caramel, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Aprikosensorbet,

Preis pro Kugel

CHF 3.90

Frappé

CHF 10.90

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Kaffee und Kuchen

«Tee wärmt das Herz – Kaffee wärmt die Seele»

Café Crème CHF 4.70

Cappuccino CHF 5.20

Schale CHF 5.20

Latte Macchiato CHF 5.60

Ristretto CHF 4.70

Espresso CHF 4.70

Doppelter Espresso CHF 6.20

Espresso Macchiato CHF 5.20

Wiener Einspänner CHF 9.90

Café Crème mit Baileys^(17%), Schlagrahm und Schoggi Splitter

1 Tasse Kaffee / Tee und ein Stück Kuchen CHF 12.00

mit Rahm

Winterzauber

„Ein Winter ohne Genuss ist wie ein Kamin ohne Feuer.“

Nüsslersalat mit gebratenen Waldpilzen CHF 17.90

und Speckgröstl

Winterlicher Blattsalat CHF 19.90

mit frischen Feigen, Mostbröckli und Belper Knolle

Kürbiscremesüppchen mit Ricotta,

gerösteten Kürbiskernen und steirischen Kürbiskernöl

Vorspeisenportion CHF 12.90

Hauptgangportion CHF 15.90

Steinpilzcremesuppe

Vorspeisenportion CHF 12.90

Hauptgangportion CHF 15.90

Käsespätzle mit Röstzwiebeli CHF 19.90

Schweinefilet im Speckmantel CHF 42.90

mit Nüdeli, Butterbohnen und Cognac Sauce

Entenbrust mit Apfelrotkohl CHF 49.00

Serviettenknödel und rosa Pfeffersauce

Kalbsfilet mit Trüffelstock CHF 54.00

und Buttermüebli

“Süsser Schneeball” CHF 16.90

Gekochte Vanilleglace auf Beerenspiegel