

«Feste feiern, wie sie fallen»

Bankette und Feiern im Egghölzli

Haben Sie schon unsere gediegenen Banketträumlichkeiten entdeckt? Unsere erfahrenen Gastgeber:innen stehen Ihnen gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Anlass unvergesslich gestalten!



Ihre Gastgeber:innen

Ronny Bichsel
Leiter Restaurant

Jörg Bender
Chef de Service

Sarina Mäder
Chef de Service

Pratheepan Satkunam
Leiter Küche

Egzon Jasari
Junior Sous-Chef

Joshua Kauke
Junior Sous-Chef

www.egghoelzli.ch

restaurant@egghoelzli.ch

031 350 66 40



Vorspeisen und Suppen

Blattsalat 	8.50
mit Kernen, Sprossen und Croûtons	
Gemischter Salat 	10.50
mit Kernen, Sprossen und Croûtons	
Mini-Nüssler	15.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	
Herbst-Crunch	16.00
zarte Streifen vom Rehschnitzel auf Tapiokachip, fermentiertem Kürbis und Rotkraut	
Egghölzli Herbstsalat im Reispapier-Körbli 	14.00
Kräutersalat mit sautierten Eierschwämmli, Trauben, Birnen, Walnüssen und hausgemachtem Ahornsirup-Ingwer-Dressing	
mit dünn geschnittenem Roastbeef	+5.00
mit Tofu	+2.50
Kürbiscremesuppe 	11.00
mit Marroni-Crostini	
Pilzcremesuppe 	12.00
mit Marroni-Crostini	
Hausgemachte Frühlingsrolle 	Pro Stück 6.50
mit Süss-Sauer-Sauce	

Gluschtige Wildgerichte

(von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 21:30 Uhr erhältlich)

Klassiker:

Sautierte Rehschnitzel «Hubertus Art» 43.00
mit Pilzsauce und Herbstbeilagen

Gempfeffer «Jäger Art» 33.00
mit Speck, Croûtons, Silberzwiebeln und Herbstbeilagen

Herbstbeilagen: Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren

Hausgemachte Spätzli-Pfanne  26.50
mit Gemüse, Pilzen, Parmesan-Rahmsauce und karamellisierten Marroni

Vegi-Herbststeller  27.50
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Äpfel mit Preiselbeeren und Pilzsauce

Wildgerichte mit mediterranen und asiatischen Akzenten:

Casarecce d'Autunno  28.00
Casarecce Pasta mit Eierschwämmli, Rosenkohl, Dörrtomaten
Knoblauch, Olivenöl, Weisswein und frittiertem Rucola

Pinsa Romana  21.50
Luftiges Fladenbrot mit Burrata, Olivenöl, frittiertem Rucola und Dörrtomaten

mit Wildschweinschinken +6.00
mit zarten Streifen vom Rehschnitzel +8.00
mit dünn geschnittenem Roastbeef +8.00

Lauwarmes Hirsch-Tataki mit Ponzu-Sauce 41.00
Sautierter Hirschrücken in Sesamkruste
Kräutersalat auf Pinsa-Brot mit sautierten Eierschwämmli, Trauben, Marroni, Walnüssen
und hausgemachtem Ahornsirup-Ingwer-Dressing

Hauptgerichte

Fischknusperli	32.50
Eglifilet im Bierteig serviert mit Tartarsauce, Pommes frites und Marktgemüse	
Gelbes Curry 	22.50
Mildes cremiges Curry mit Kokosmilch, Asia-Gemüse und Jasminreis	
mit Poulet	+6.00
mit Tofu 	+4.00
mit Apfel und Banane 	+3.50
Fitnesssteller mit hausgemachten Frühlingsrollen 	25.50
Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, mit Süss-Sauer-Sauce	
Änderung Fitnesssteller +CHF 3.00	
Wiener Schnitzel	48.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	44.00
mit Röstli und Marktgemüse	
Kalbsbratwurst*	26.50
der Metzgerei Stettler aus Schüpfen	
an Zwiebelsauce mit Röstli, garniert mit Röstzwiebeln	
Paniertes Schweinsschnitzel	29.50
mit Pommes frites und Marktgemüse	
Tagliarini all'arrabiata 	22.50
mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch, Chili und rassiger Tomatensauce	
Jumbo-Nüssler*	27.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	
Rindstatar mit Toast und Butter	34.00
auf Wunsch: mild, rassig oder scharf	27.00
mit Calvados, Cognac oder Whisky	+3.00
Kalter Roastbeef-Teller	33.00
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Essiggurken, Pommes frites oder kleinem grünem Salat	