

'Danke

*eintracht
Restaurant | Bar | Musik

Restaurant Eintracht
Bruno Metzger
Neudorfstrasse 5
CH-9533 Kirchberg SG

Telefon +41 (0)71 931 10 92
info@eintracht-kirchberg.ch
www.eintracht-kirchberg.ch

Für Bankette passen wir unsere Öffnungszeiten
Ihren Wünschen an.

EINTRACHT IN KIRCHBERG

1826 wurden die Grundmauern der Eintracht errichtet. In ihrer 200jährigen Geschichte war die Eintracht Wohnhaus, Bäckerei, Coiffeurgeschäft und Gaststätte. Gastgeber Bruno Metzger führt die Eintracht seit 1998. Sie ist Dorfstaurant, Konzertlokal, Musikpub und Bankettlokalität. Oder anders ausgedrückt: Die Eintracht ist «das etwas andere Restaurant in der Ostschweiz».

Herzlich willkommen.



IHR GASTGEBER

Feiern Sie hier, wo bereits Züri West, Stephan Eicher, Andreas Vollenweider, Stephanie Heinzmann, Seven und unzählige weitere Künstlerinnen und Künstler zu Gast waren, und verleihen Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere Note.

Die Eintracht Kirchberg verfügt über die Infrastruktur zur Ausrichtung Ihres Events: Ob Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Weihnachtsessen, Klassentreffen, Vorträge und Podien – in der Eintracht ist fast alles möglich.

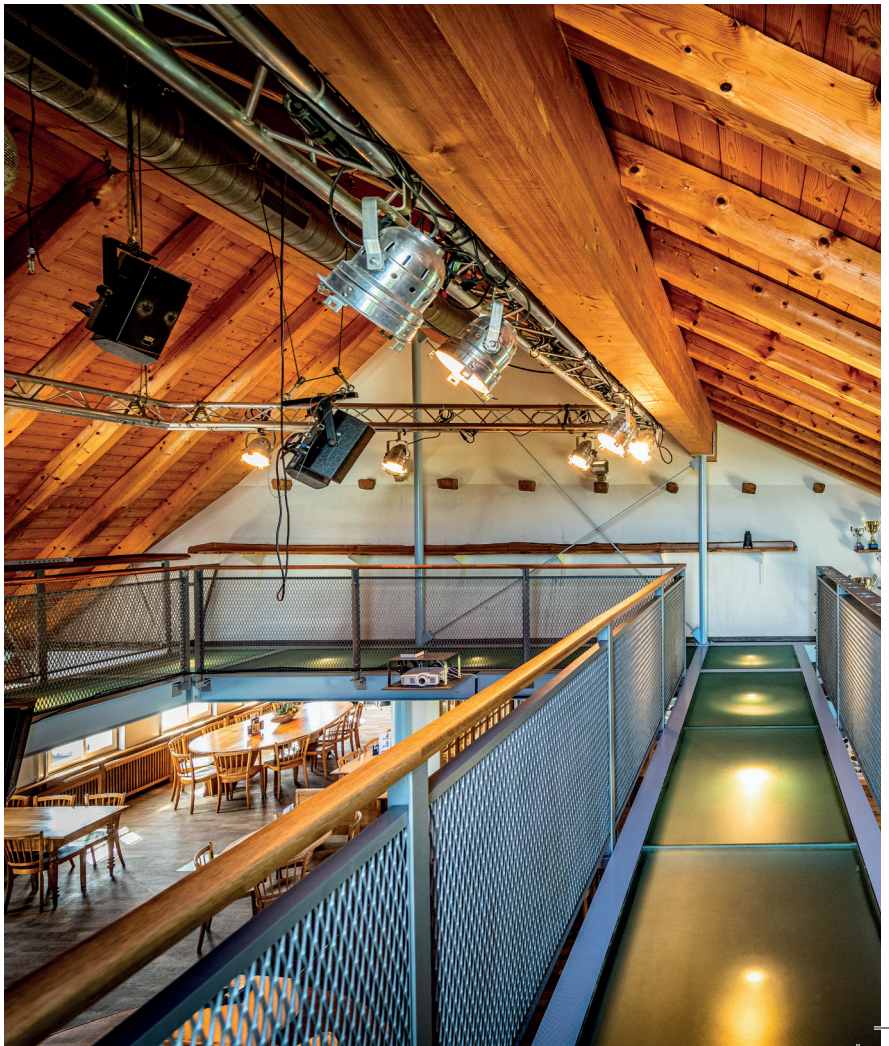
Bruno Metzger unterbreitet Ihnen gerne ein Angebot nach Mass.



MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

APÉRO KALT:

- Antipasti
- Lachsroulade
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Vitello Tonnato
- Roastbeef
- Chäswürfeli
- Foccacia
- Griechischer Salat



APÉRO WARM:

- Suppe
- Penne mit Basilikumpesto oder à la Siciliana
- Gemüse-, Käse-, Speckzwiebel-Fladen
- Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet & Sour
- Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce
- Heisser Fleischkäse
- Mediterrane Gipfeli
- Ofengemüse (wahlweise mit Feta)

SUPPEN:

- Bouillon mit hausgemachten Flädli, Griessnockerl oder Gemüsestreifen
- Legierte Lauchsuppe
- Weissweinschaumsuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Currysuppe mit Crevetten
- Marronissuppe

SALATE:

- Bunter Blattsalat
- Gemischter Salat
- Nüsslisalat mit Ei und Speck
- Winzersalat (Blattsalat mit Trauben und karamelisierten Nüssen)
- Backhendlsalat (Panierte Pouletbruststreifen auf Salatbouquet, mit Sauce Tartare serviert)
- Gemischter Blattsalat «Surf & Turf» (Gebratene Rindsfiletstreifen und hausgebeizter Lachs)

HAUPTGÄNGE:

VOM RIND:

- Rindshuft- oder Rindsfilet-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Gemüse nach Wahl
- Rindsschmorbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Geschnetzeltes vom Weiderind an Cognacrahmsauce, mit Nudeln und Gemüse
- Gefüllter Hackbraten «Stefanie» mit hausgemachtem Kartoffelstock und gemischtem Rüebligemüse
- Zwiebelrostbraten «Altwiener Art» mit Schupfnudeln und Gemüse

VOM KALB:

- Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Nudeln und Gemüse
- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, dazu Reis und Gemüse
- Saltimbocca à la romana, Fregola sarda und geschmorte Tomate

VOM SCHWEIN:

- Medaillons auf grüner Pfeffersauce, mit Risotto und Gemüseauswahl
- Geschnetzeltes an rassisger Paprikasauce, mit Teigwaren und Gemüseauswahl
- Schwedenbraten, gefüllt mit Dörripflaumen, Röstkartoffeln und Kohlgemüse

HAUPTGÄNGE:

VOM POULET:

- Pouletbrust im Speckmantel, gefüllt mit Frischkäse und Aprikosen, dazu Ofenkartoffeln und Gemüse
- Geschnetzeltes an rassisger Currysauce, im Reising mit Früchtegarnitur
- Nasi Goreng mit Poulet und knackigem Gemüse, zubereitet im grossen Wok. Dazu servieren wir Frühlingsrollen

VOM FISCH:

- Rotbarschfilet aus dem Ofen, dazu Zitronensauce, Gemüsebeet und Reis
- Forellenfilet in Mandelbutter, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH UND VEGAN:

- Indisches Linsel-Dal mit Tofu-Würfeli und hausgemachtem Pfannenbrot
- Gemüseragout im Pastetli, dazu Kräuterreis
- Lasagne mit Aubergine, Blattspinat und Champignons
- Roter-Bohnen-Burger mit Feta, dazu Letscho (ungarisches Paprika-Tomaten-Gemüse) und Reis

Alle Speisen werden von Grund auf frisch für Sie zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und kommen Ihren Wünschen bezüglich Allergien oder veganer Zubereitung wo immer möglich nach.

VERSCHIEDENE BUFFETS:

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet aus unseren Kartenangebot gerne selbst zusammen.

- Apéro-Buffer
- Salat-Buffer
- Hauptgang-Buffer
- Pasta-Buffer (Bolognese, Carbonara, Arrabiata, Gemüse)
- Dessert-Buffer

Ja nach Jahreszeit bieten wir auch ein reichhaltiges Grillbuffet mit verschiedenen Fleischsorten, Garnelen, Würsten, diversen Saucen sowie Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse an.

FONDUE UND RACLETTE:

- Fondue Chinoise mit drei frisch geschnittenen Fleischsorten, pikanten Saucen, Gemüse, Reis und Pommes
- Käse-Fondue, das Traditionelle
- Raclette

BEILAGEN:

- Kohlgemüse (Wirz, Rotkraut, ...)
- Karotten Vichy
- Ofengemüse
- Reis und Risotto
- Hausgemachte Eierspätzli
- Röstkartoffeln und Kartoffelgratin
- Fregola sarda

...UND ZU GUTER LETZT...

UNSERE FEINEN DESSERTS

- Brownie
 - Meringues mit Glace und Rahm
 - Frischer Fruchtsalat
 - Hausgemachtes Fruchtparfait
 - Panna Cotta mit Beerensauce
 - Caramelköpfl
 - Gebrannte Crème
 - Zitronen crème
 - Tiramisu
 - Tobleronemousse
 - Gedeckter Apfelkuchen
 - Apfelstrudel mit Vanilleglace oder -sauce und Rahm
-
- Desserteller nach Ihrer Wahl
 - Hausgemachte Kuchen und Torten nach Absprache
 - Verschiedenes Kleingebäck nach Absprache



