

herzlich willkommen

Hotels sind wie ihre Gäste, sie verändern sich laufend. So gesehen, repräsentiert jedes Hotel auch ein Stück Zeitgeschichte und so blicken auch wir auf 40 bewegte Jahre zurück:

- 1974 Eröffnung unter dem Namen „Motel Agip“
- 1980 Umbenennung in „Motel SSG“
der Schweizerischen Speisewagengesellschaft
- 1984 Drehort der Fernsehserie „Motel“ für Fernsehen DRS
- 2002 Übernahme durch die Autogrill Schweiz AG,
einer Tochtergesellschaft der Autogrill S.p.A. Italia
- 2008 Mitgliedschaft in der Hotelkette „Choice“ und erneute
Namensänderung in „Comfort Hotel Egerkingen“

Das Restaurant Egerkingen präsentiert sich heute als moderne Gaststätte mit traditionellen Werten. Unser Küchenchef Sandro Guimaraes und sein Team freuen sich, Sie mit dem einmaligen Essvergnügen „Hot Stone“, den gängigen „Swiss Classics“ oder saisonal inspirierten Kreationen zu verwöhnen.

Ihre Gastgeber sind:

Geschäftsführer Comfort Hotel Egerkingen
Chef de Service
Küchenchef

Roger Werder
Suvad Pudic
Sandro Guimaraes

Öffnungszeiten Restaurant Egerkingen

Montag bis Freitag	06.00h - 23.30h
Samstags	06.00h - 22.00h
Sonntags und allg. Feiertage	07.00h - 22.00h

vorspeisen

Tagessuppe		6.90
Gemischter Salat		6.90
Parmaschinken mit Melone		15.90
Mozzarella mit Tomaten und Rucola	8.90	15.90
Rindfleisch-Tatar, serviert mit Toast		17.90

salate

Fitnesssteller		13.90
Bunte Salatvariation mit Gemüsesalaten, Rohkost und Melone		
mit grillierter Pouletbrust		21.90
mit 2 Schweinsschnitzel, natur oder paniert		22.90
mit 2 grillierten Kalbsplätzli		29.90
mit Eglknusperli		24.90
mit gebratenen Krevetten an Kräutern und Knoblauch		24.90
Probieren Sie dazu eine unserer hausgemachten Saucen: Chimichurri, Cocktail- oder Tartarsauce		
Jede weitere Sauce		1.50
Caesar Salad Bowl		16.90
mit Lattich, Speckstreifen, Croûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing		
mit Pouletbruststreifen		21.90
mit Streifen von paniertem Schweinsschnitzel		22.90
mit gebratenen Krevetten		24.90

hot stone

Das Essvergnügen der besonderen Art!

Das unvergleichbare Tischgrill-Erlebnis vom heissen Stein. Vollwertig, heiss, saftig und zart bis zum letzten Bissen. Das Grillieren auf dem heissen Stein ist ein edles frisches Garen ohne Fett und Fremdstoffe in geselliger Runde am Tisch. Ob bleu, saignant, à point oder bien cuit bestimmen Sie selbst. Jedes Stück schmeckt ganz nach Ihrem eigenen Geschmack.

Und so funktioniert es:

Sie wählen ihr Grillgut aus und kurz darauf können Sie das rohe Fleisch direkt auf einen 350°C heissen Granitstein aus dem Gotthardmassiv legen. Ob am Stück oder in Streifen geschnitten spielt hierbei keine Rolle. Sie können das Fleisch auch während des Grillens auf dem Stein kleinschneiden. Sie brauchen nur zu warten bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Ein herrliches Grillvergnügen und ein schmackhaftes Gericht für Jung und Alt!

Wählen Sie aus folgenden Fleischsorten aus:*

180gr Rindsfilet	39.90
220gr Swiss Prime Entrecôte	37.90
220gr Schweinssteak	29.90
180gr Lammnierstück	32.90

serviert mit 3 hausgemachten Saucen: Chimichurri, Cocktail- oder Tartarsauce

Jede weitere Sauce	1.50
--------------------	------

Wählen Sie dazu Ihre Beilage:

Pommes Frites, Reis, Dampfkartoffeln mit Butter, mediterranes Ofengemüse oder Blattspinat

Jede weitere Beilage	4.90
----------------------	------

*Mittags nur auf Vorbestellung möglich

swiss classics

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	29.90
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken und Appenzeller Käse serviert mit Pommes Frites	26.90
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	18.90
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	21.90
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes in Currysauce mit gebratener Ananas und Banane dazu Reis	20.90
Butterrösti mit ofengeröstetem Gemüse und Hüttenkäse	16.90
Rindfleisch Tatar serviert mit Pommes Frites oder Toast	28.90

pasta

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Basilikum	16.90
Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch-Tomatensauce	18.90
Spaghetti Carbonara mit gebratenen Speckstreifen, Rahm, Eigelb und Grana Padano	18.90

mineral & softdrinks

Vittel	50cl	5.90
San Pellegrino	50cl	5.90
Valser classic (mit Kohlensäure)	75cl	7.90
Valser Silence (ohne Kohlensäure)	75cl	7.90
Coca Cola	33cl	4.90
Coca Cola zero	33cl	4.90
Rivella rot, blau	33cl	4.90
Eistee, Fanta, Sprite	33cl	4.90
Apfelschorle	33cl	4.90
Schweppes Tonic	20cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.90
Hausgemachte Limonade	30cl	4.40
	40cl	4.90
	50cl	5.40

säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20cl	4.90
	30cl	5.90
Tomatensaft	20cl	4.40

kaffee

In Neapel, der Hauptstadt des Espresso, begann vor 50 Jahren die Geschichte von Café do Brasil, der Kaffeerösterei der beliebtesten süditalienischen Kaffeemarke KIMBO.

Der grosse Erfolg von KIMBO beruht hauptsächlich auf der italienischen Tradition seiner hochstehenden Kaffeerösterei. Für Autogrill wird nach einem speziellen Rezept eine Mischung bester Arabica Bohnen aus Südamerika und Robusta-Bohnen aus den tropischen Gebieten Asiens geröstet. Durch diese gekonnte und unverkennbare Mischung entsteht ein Kaffee mit intensivem und vollem Aroma. Eine faszinierende Reise in ferne Länder.

Zur Auswahl stehen Ihnen viele fantastische Kaffee-Kreationen aus dem Hause Autogrill, die Sie in der separaten Kaffeekarte finden.

tee

Tee mit verschiedenen Aromen 4.40
Erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal

Apfel- & Rumpunsch 4.30

bier

	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen Original oder Panaché	4.10	4.70	5.90
Schneider Weisse		50cl	6.90
Feldschlösschen Alkoholfrei		33cl	4.90
Cardinal Brunette		33cl	5.40

schaumwein

	10cl	75cl
Prosecco spumante di Valdobbiadene brut DOC De Faveri, Venetien, Italien	7.90	54.90

weine

Weisseine

	10cl	50cl
Epesses AOC, Devinière, Waadtland, Schweiz	4.90	22.90
	10cl	75cl
Aigle Les Murailles Grand Vin AOC Henri Badoux, Waadtland, Schweiz	6.90	48.90
Chardonnay Canyon Road Canyon Road Winery, Modesto	5.40	35.90
Sauvignon Blanc Seresin, Marlborough, Neuseeland	5.90	39.90

Roséwein

	10cl	75cl
Œil de Perdix Cuvée Coteaux AOC Cave des Coteaux, Neuenburg, Schweiz	5.90	39.90

Rotweine

	10cl	75cl
Pinot Noir de Salquenen AOC Cordonier&Lamon, Wallis, Schweiz	5.40	35.90
Syrah Grand Vins du Maraudeur AOC Cordonier&Lamon, Wallis, Schweiz	6.40	42.90
Chianti Classico DOCG Conti Serristori, Toskana, Italien	5.90	39.90
Bellmunt Tinto Priorat, Finca Mas d'en Gil, Priorat, Spanien	6.90	48.90
Amarone della Valpolicella Classico DOC Domini Veneti, Venetien, Italien	8.90	59.90

seminar

Am zentralsten Verkehrsknotenpunkt der Schweiz - jedoch mitten im Grünen - bieten wir Ihnen eine optimale Infrastruktur für Seminare, Meetings / Bankette sowie viele Gratisparkplätze.

Wir verfügen über insgesamt mehr als 530 m² Seminarfläche, aufgeteilt in 13 Räumlichkeiten und jeweils ausgerüstet mit der gängigen Standardtechnik. Weitere technische Hilfsmittel können jederzeit dazugebucht werden.

Weitere Auskünfte zu unseren Seminarräumlichkeiten, deren Ausstattung und zum vielfältigen Verpflegungsangebot erhalten Sie an der Réception.

hotel

Seit 2008 arbeiten wir mit der internationalen Hotelkette „Choice“ zusammen und tragen seither den Zusatz „Comfort“. Sie als Kunde profitieren von einem internationalen Netzwerk und hohen Qualitätsstandards. Überzeugen Sie sich selbst!

Das Comfort Hotel Egerkingen bietet 68 grosszügige Zimmer im Motelstil, die alle mit W-LAN, TV, Telefon und Haartrockner ausgestattet sind und über einen eigenem Terrassensitzplatz oder Balkon verfügen.

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen gerne ein Nichtraucher- oder Familienzimmer.

Dank unserer ruhigen Lage mitten im Grünen sorgen wir für eine erholsame Nachtruhe unserer Gäste.

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Argentinien/Ungarn
Lammfleisch	Neuseeland
Wurstwaren	Italien/Schweiz
Egli	Estland
Krevetten	Vietnam

Das Fleisch kann mit Antibiotika behandelt und mit Hormonen oder anderen Anti-Mikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Abgabevorschriften für alkoholhaltige Getränke gemäss LMV

Wein, Bier und Panaché

dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Spirituosen und Alcopops

dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden

Unsere Mitarbeitenden dürfen zur Kontrolle einen Ausweis verlangen.