



Röttele's  
RESTAURANT & Residenz  
im Schloss Neuweier

*Liebe Schloss - Gäste*

mit großer Freude  
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef  
Felix Mehler, Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg, Carlo Soavi  
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Jonathan Schaller, Akash Narula, Dennis Feurer  
Narinder Singh und Johanna Lachnicht

vom Schloss Team bereit  
damit Sie lustvoll schlemmen können.

**Unsere Öffnungszeiten**

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten  
unserer Schlossküche genießen können,  
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen  
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# *Die Kulinarik der Schlossküche*

*Vielfalt und höchste Qualität  
verbunden mit dem besten Handwerk  
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.  
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem  
Trend hinterher eilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,  
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles  
zusammen mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister  
sowie sein Küchenteam

## **Schloss - Aperitif**

**Für die sinnlichen Momente**

Prickelnder Winzersekt mit Holunderbeeren Espuma

€ 9,00

## **Winter- Aperitif**

**Verführerisch - süffig und Heiß serviert**

Warmer Zitronengras - Ingwerpunsch

€ 6,00

*Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche*

## **Il menu di Passione**

**Wachtelbrust mit Gänseleber gefüllt**

**auf lauwarmem Rotkohlsalat mit Pinien und Rosinen**

*With foie gras stuffed quail breast on warm red cabbage salad with pine and raisin*

\*\*\*

**Cremiges Spinatsüppchen mit Taleggioravioli und schwarzem Trüffel**

*Creamy spinach soup with Taleggio Ravioli and black truffle*

\*\*\*

**Zweifarbige Cavatelli mit Meeresfrüchten im Tomaten - Safransud**

*Cavatelli with sea food and Tomato – Saffron broth*

\*\*\*

### **zur Auswahl**

**Zanderfilet mit Rosmarin gebraten**

**mit Merlotbutter, Zwiebelcreme und Artischocken und Röstkartoffeln**

*Pike - Perch with rosemary, Merlot butter, onions cream and artichokes*

### **oder**

**Rehrücken im Ofen gebraten mit Spekulatiuskruste**

**Rosenkohlgemüse und gefülltem Mandelbällchen mit Pflaumenmus**

*Rack of venison with Spekulatius crust, Brussels sprouts and with crispy almond potatoes*

\*\*\*

**Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

\*\*\*

**Lebkuchen - Baiser mit Glühweincreme und eingelegten Sizilianisches Pfirsichen**

*Gingerbread Baiser with spiced wine cream and Sicilian peaches*

**Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,  
Menü mit 5 Gängen € 105,00, Menü komplett 6 Gänge € 120,00**

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise  
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an  
unsere Servicemitarbeiter

## Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr  
(Kleine Änderungen vorbehalten)

### Vorspeisen

**Wachtelbrust mit Gänseleber gefüllt** 26,00  
**auf lauwarmem Rotkohlsalat mit Pinien und Rosinen**

*With foie gras stuffed quail breast on warm red cabbage salad with pine and raisin*

**Tatar von der Rinderhüfte mit Asia Aromen und gebackenem Gamba** 28,00  
**und Karotten – Ingwer Espuma**

*Beef Tartar with Asian flavours and baked king prawn with carrot-ginger Espuma*

**Zweierlei von der Gänseleber** 30,00  
**Gänselebertörtchen mit Bratbirnengelee und Lebkuchenbrot**  
**und gebratene Gänseleber mit Selleriecreme und Balsamicozwetschgen**

*Duo of foie gras*

*Terrine of foie gras with spiced pears jelly and Gingerbread  
and roasted foie gras with celery cream and plums*

**Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck** 11,00

*Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon*

**Mit Gorgonzola, Birne, Feigen und Walnüssen** 16,50  
*with Gorgonzola, pears, figs and walnuts*

**Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce** 21,50  
*with smoked wild salmon and mustard – dill sauce*

### Suppe

**Rehessenz mit Steinpilzravioli und Gemüserauten** 12,00  
*Venison consommé with cep ravioli and vegetables diamonds*

**Cremiges Spinatsüppchen mit Taleggioravioli und schwarzem Trüffel** 15,00  
*Creamy spinach soup with Taleggio Ravioli and black truffle*

### Pasta

**Kürbismezzelune mit Salbeibutter, Pinien, Parmesan und Vin Santo** 26,00 32,00  
*Pumpkin Mezzelune with sage butte, pines, Parmesan cheese and Vin Santo*

**Zweifarbige Cavatelli mit Meeresfrüchten im Safran - Tomatensud** 33,00 38,00  
*Cavatelli with sea food and Tomato – Saffron broth*

## Fisch

**Zanderfilet mit Rosmarin gebraten, Merlotbutter  
weißer Zwiebelcreme, Artischocken und Röstkartoffel** 35,00 40,00  
*Pike - Perch with rosemary, Merlot butter, onions cream and artichokes*

### **Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two**

**Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot** pro Person / per person 39,00  
*Fish from the market*

**1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse**  
*1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables*

**2. Gang auf cremigem Waldpilzrisotto und Langoustinensauce**  
*2. Course on creamy wild mushroom risotto and langoustine sauce*

## Fleisch

**US Rinderrücken vom Grill mit Schalotten – Honig Jus** 42,00  
**Kohlrabitarnte und Ochsenbäckchenravioli**  
*Grilled US Sirloin with shallots – honey sauce, kohlrabi tart and ox cheeks Ravioli*

**Rehrücken im Ofen gebraten mit Spekulatiuskruste** 44,00  
**Rosenkohlgemüse und gefülltem Mandelbällchen mit Pflaumenmus**  
*Rack of venison with Spekulatius crust, Brussels sprouts and with crispy almond potatoes*

### **Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two**

**Nanteser Ente im Ofen gebraten / Zubereitung 30 Minuten** pro Person / per person 43,00  
*Nanteser duck in the oven roasted / Preparation 30 minutes*

**1. Gang Die Brust mit Rotkohl, Kastanien und Kartoffelplätzchen**  
*1. Course The breast with red cabbage, chestnuts and Pommes Macaire*

**2. Gang Die Keule mit Wokgemüse, Soja und Ingwer**  
*2. Course The leg with Wok vegetable, soya and ginger*

## Käse / Dessert

**Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra  
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann** 18,00  
*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

**Frisch & Fruchtig** 16,00  
**Aprikosensorbet und Zimt – Panna cotta**  
**Bühler Zwetschgensorbet mit Kaffee – Pflümli Espuma**  
*Fresh & Fruity*  
*Apricot sorbet with cinnamon panna cotta and Bühler plum sorbet with coffee – plum Espuma*

**Karamelisiertes Maronenparfait mit Gewürzorange und Whisky - Zabayone** 18,00  
*Caramelized chestnuts parfait with spiced oranges and Whisky Zabayone*

**Lebkuchen - Baiser mit Glühweincreme und eingelegten Sizilianisches Pfirsichen** 18,00  
*Gingerbread Baiser with spiced wine cream and Sicilian peaches*

# Liebe Schloss Gäste



## Weihnachten steht vor der Tür

Verschenken Sie **Zeit** und genussvolle **Momente** in Form eines **Gutscheins** für das **Restaurant oder** für einen **kulinarischen Aufenthalt** **“Schlemmen & Schlafen“**

### **Genuss Dinner einlösbar bis 28. März 2018**

4-Gang Überraschungsmenü € **75,00**

mit Aperitif & begleitender Weinreise € **110,00**

### **Hummer & Krustentiermenü**

4-Gänge aus Krustentier & Hummer für Sie zubereitet € **115,00**

mit Aperitif & begleitender Weinreise € **150,00**

### **schenken Sie dazu**

eine Übernachtung im romantischen Doppelzimmer

inkl. Schloss Frühstück € **70,00**

Einlösbar bis 28. März 2018 außer an Feiertagen

### **oder überraschen Sie Ihre Lieben mit einem**

Schloss-Lunch (3-Gänge) € **36,00**

(einlösbar zwischen 16 u. 18 Uhr

oder am Wochenende zwischen 12 u. 17.30 Uhr)

### **Festtag im Schloss**

Beginnen Sie mit einer prickelnden Flasche Sekt als Begrüßung auf dem Zimmer und lassen Sie sich am Abend mit einem für Sie zusammengestellten 5 – Gänge

Menü

inkl. korrespondierende Weine aus unserer Schlossküche (1\* Michelin) kulinarisch verwöhnen

€ **190,00** - gültig das ganze Jahr

(Zuschlag für Wochenende & Feiertage € 20,00 pro Person)

Die oben genannten Preise verstehen sich jeweils pro Person

**Gerne stellen wir auch Wertgutscheine für Sie aus**