



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, Carlo Soavi,
Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Jonathan Schaller, Akash Narula,
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

Rehrücken in Pfefferkruste gebraten

auf Castelluccio - Berglinsen und Chiccoréespitzen

Rack of venison with pepper crust, Castelluccio lentils and chiccoree

Cremiges Spinatsüppchen mit Taleggioravioli und schwarzem Trüffel

Creamy spinach soup with Taleggio Ravioli and black truffle

Rote Bete Tagliatelle mit mild geräuchertem Wildlachs und Meerrettichschaum

Beetroot Tagliatelle with smoked wild salmon and horseradish foam

zur Auswahl

Gebratener Skrei Kabeljau

im Hummer – Gemüsesud mit Rosmarin – Forcaccia und Aioli

Roasted Skrei cod fish with lobster – vegetable broth, rosemary Forcaccia and Aioli sauce

oder

Tagliata vom US Rinderrücken mit Portweinbutter

auf Artischocken – Spinatgemüse und Parmesan

Tagliata of US Beef with Portwine butter sauce, artishockes – spinach vegetable and Parmesan cheese

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Trio von Passionsfrucht und Kokos

mit Passionsfruchttarte, Mohrenkopf und Kokos – Creme Eis

Trio of passion fruit and coconut with

passion fruit tart, chocolate marshmallows bonbons and coconut ice cream

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

Rehrückenrücken in Pfefferkruste gebraten 26,00
auf Castelluccio - Berglinsen und Chiccoreespitzen
Rack of venison with pepper crust, Castelluccio lentils and chiccoree

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat 28,00
mit Safran – Gemüse vinaigrette und Avocado
Lukewarm sea food salad with saffron – vegetable vinaigrette and avocado

Zweierlei von der Gänseleber 30,00
Gänseleberterrine mit Ochsenschwanzgelee und Brioche
und gebratene Gänseleber auf Ochsenschwanzragout
Duo of foie gras
Terrine of foie gras with oxtail jelly and Brioche
and roasted foie gras with oxtail ragout

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

Geschmorte Entenravioli mit Cremolata 26,00 32,00
auf Karottencreme und Orangenjus
Braised duck ravioli with Cremolata on carrot cream with orange sauce

Rote Bete Tagliatelle mit mild geräuchertem Wildlachs 26,00 32,00
und Meerrettichschaum
Beetroot Tagliatelle with smoked wild salmon and horseradish foam

Fisch

Gebratener Skrei Kabeljau 34,00 39,00
im Hummer – Gemüsesud mit Rosmarin – Forcaccia und Aioli
Skrei cod fish with lobster – vegetable broth, rosemary – Forcaccia and aioli sauce

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

Die Alte Wutz Dry Age Kotelette vom Landschwein mit Speckpflaumen 39,00
auf Sobrasata Stampfkartoffeln und grünen Bohnen und Rosmarinjus
Dry aged cutlet of pork "Die Alte Wutz" with olives, tomatoes and Sobrasata mashed potatoes

Tagliata vom US Rinderrücken mit Portweinbutter 44,00
auf Artischocken – Spinatgemüse und Parmesan
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
Zitronengras – Ingwersorbet mit Zitrusfrüchten und Sesamkrokant
Sauerkirschorbet mit Schokostreusel und Vanilleschaum
Fresh & Fruity
Lemongras – ginger sorbet with citrus fruits and sesame brittle and
and sour cherry sorbet with chocolate and vanilla foam

Trio von Passionsfrucht und Kokos 18,00
mit Passionsfruchttarte, Mohrenkopf und Kokos – Creme Eis
Trio of passion fruit and coconut with
passion fruit tart, chocolate marshmallows bonbons and coconut ice cream

Zweierlei Gianduja – Halbgefrorenes mit Amarula und Himbeergelee 18,00
Duo of Gianduja - Semi-frozen with Amarula and raspberry jelly

Liebe Schloss Gäste

Unsere Gutscheine

Es gibt immer wieder Anlässe, einem Menschen ein echtes **“Dankeschön“** zu schenken.

Weihnachten, ein **G**eburtstag oder gar ein **H**ochzeitstag steht vor der Tür
.... oder einfach nur einem **netten** Menschen eine Freude machen!

Verschenken Sie genussvolle Momente in Form
eines **Gutscheins** für das Restaurant, einen Weinevent
oder für einen kulinarischen Aufenthalt „Schlemmen & Schlafen“
Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

Genuss Dinner Gutschein 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
das Krustentiermenü servieren wir Ihnen gerne auch auf Vorbestellung

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