



# Röttele's RESTAURANT & Residenz im Schloss Neuweier

## **Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungs- und Küchenzeiten**

### **NEU - Öffnungszeiten Küche**

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17.30 Uhr bis 21 Uhr

**Ruhetage:** Montag und Dienstag (außer an Feiertagen)

Planen Sie an einem dieser Tage eine Veranstaltung so kontaktieren Sie uns bitte telefonisch!

# *Liebe Schloss - Gäste*

mit großer Freude stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef  
Carlo Soavi, Marcel Leisenberg,  
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Aimée Büttel, Narinder Singh  
Andrea Lorenz und Johanna Lachnicht

vom Schloss Team bereit  
damit Sie lustvoll schlemmen können.

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 hinterhereilen.

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

## Die Klassiker der Schlossküche

servieren wir Samstag von 12 bis 14 Uhr

Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr

Mittwoch und Donnerstag von 17.30 bis 21 Uhr

### Das kleine Schloss Menü

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche

*Small appetizer*

\*\*\*

**Sauerbratenravioli mit Panchetta,  
Croutons und Perlzwiebeln auf geschmortem Wurzelgemüse**  
*“Sauerbraten” Ravioli with Panchetta, Croutons and braised vegetable*

\*\*\*

**Steinpilzcremesüppchen mit Gänselebergnocchi**  
*Creamy mushroom soup with foie gras Gnocchi*

\*\*\*

**Gebratene Dorade  
auf cremigem Limonenrisotto mit Ruccola**  
*Roasted dorade on a creamy lime risotto with arrugola*

\*\*\*

**Orangen - Vanille – Panna Cotta mit Basilikumsorbet**  
*Orange – vanilla Panna cotta with basil sorbet*

\*\*\*

**Süße Frühlingsüberraschung**

*Sweet winter surprise*

**Menü mit 3 Gängen € 42,00 / Menü komplett mit 4 Gängen € 55,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss Menü sind nicht möglich)

### Der Klassiker

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken** **26,00**  
**mit Parmaschinken, Emmentaler gefüllt auf Rosmarinkartoffeln**

*Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, “Emmentaler cheese”, and rosemary potatoes*

### Das süße Finale

**Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott** **12,00**

*Kaiserschmarrn with Bühler plum compote*

**Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis** **9,00**

*Creamy ice coffee with vanilla ice cream*

(Änderungen vorbehalten)

### **Schloss - Aperitif**

Fruchtig & Frisch

Schloss Cocktail mit Holunderblüte, Aperol und prickelnder Rieslingsekt und Tonic € 9,00

### **Alkoholfreier - Aperitif**

Verführerisch – süffig Apfelsekt, Limetten-Ingwersirup mit Tonic frischer Minze und Ingwer € 5,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

## **Il menu di Passione**

### **Duo von Thunfisch und Black Tiger mit Ceviche und in Tandoori gebraten**

*Duo of tuna and Black Tiger with Ceviche and in Tandoori roasted*

\*\*\*

### **Safran – Fenchelsüppchen mit Jacobsmuschel und Pernod**

*Saffron – fennel soup with scallops and Pernod*

\*\*\*

### **Basilikum – Ricotta Ravioli mit Seeteufelstreifen auf Peperoni, Zucchini, Artischocken und Tomatenhonig**

*Basil – Ricotta Ravioli with monk fish*

*on peppers, zucchini, artichoke and tomato honey*

\*\*\*

### **zur Auswahl**

#### **Schottischer Wildlachs in Limonenöl gegart**

#### **auf Blattspinat mit Rosinen, Mandeln und Parmesangnocchi**

*Scottish wild salmon with lime oil on spinach leaves with almonds and Parmesan cheese Gnocchi*

### **oder**

#### **Tranche vom US Rinderrücken und Ochsenbäckchen**

#### **auf glasiertem grünen Spargel und Senfkörner Mousseline**

*Tagliata of US beef with ox cheeks, glazed green asparagus and mustard seed mousseline*

\*\*\*

#### **Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

\*\*\*

#### **Limonentarte mit Baiser auf Thai - Mangosalat und Karamell – Rum Eis**

*Lime tarte with Baiser on Thai mango salad with caramel – rum ice cream*

\*\*\*

### **Süße Frühlingsüberraschung**

*Sweet spring surprise*

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

(Änderungen vorbehalten)

**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

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

<b>Duo von Thunfisch und Black Tiger mit Ceviche und in Tandoori gebraten</b> <i>Duo of tuna an Black Tiger with Ceviche and in Tandoori roasted</i>	<b>27,00</b>
<b>Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberpraline auf Süßweingelee mit Cantuccini und Brioche und gebratene Gänseleber mit glasiertem Calvadosapfel und Trüffeljus</b> <i>Duo of foie gras Goose liver terrine with Sweet wine jelly, Cantuccini and Brioche and roasted foie gras on glazed Calvados apple</i>	<b>32,00</b>
<b>Carne Cruda vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl, getrüffeltes Rührei und Roggen Brotchip</b> <i>Carne Cruda of beef with Parmesan cheese, olive oil, truffled scrambled eggs</i>	<b>34,00</b>
<b>Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse</b> <i>Salad with balsamic dressing and marinated vegetable</i>	<b>12,50</b>
<b>Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs</b> <i>with home smoked Scottish Salmon</i>	<b>21,50</b>
<b><u>Suppe</u></b>	
<b>Safran – Fenchelsüppchen mit Jacobsmuschel und Pernod</b> <i>Saffron – fennel soup with scallops and Pernod</i>	<b>16,00</b>
<b><u>Pasta</u></b>	
<b>Basilikum – Ricottaravioli mit Seeteufel auf Peperoni, Zucchini, Artischocken und Tomatenhonig</b> <i>Basil – Ricotta Ravioli with monk fish on peppers, zucchini, artichoke and tomato honey</i>	<b>32,00</b> <b>36,00</b>
<b>Feine Safran Tagliolini mit Atlantik Hummer grünem Spargel und schwarzem Trüffel</b> <i>Homemade Saffron Taglionini with Atlantic lobster, green asparagus and black truffle</i>	<b>38,00</b> <b>44,00</b>

## Fisch

**Schottischer Wildlachs in Limonenöl gegart  
auf Blattspinat mit Rosinen, Mandeln und Parmesangnocchi** 36,00 42,00  
*Scottish wild salmon with lime oil on spinach leaves with almonds and Parmesan cheese Gnocchi*

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

**Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot** pro Person / per person 40,00  
*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 grünem Spargelrisotto und Krustentiersauce**  
*2. Course on green asparagus risotto and shell fish sauce*

## Fleisch

**Tranche vom US Rinderrücken und Ochsenbäckchen** 46,00  
**auf glasiertem grünem Spargel und Senfkörner Moussline**  
*Tagliata of US beef with ox cheeks, glazed green asparagus and mustard seed mousseline*

**Bretonischer Lammrücken mit Orientalischen Gewürzen gebraten** 48,00  
**auf Gemüse - Cous Cous und Minzjoghurt**  
*Breton rack of lamb with oriental spices on vegetable Cous Cous and mint yoghurt*

## 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*

**Limetten - Ingwersorbet auf Zitrusfrüchten und Triple Three Südafrika Gin** 14,00  
*Lime - ginger sorbet with citrus fruits and Triple Three South Africa Gin*

**Limonentarte mit Baiser auf Thai - Mangosalat** 18,00  
**und Karamell Rum Eis**  
*Lime tarte with Baiser on Thai mango salad with caramel - rum ice cream*

**Valrohna Schokoladen – Trüffel Brownie** 18,00  
**mit Erdbeer – Rhabarberkompott und Eierlikör – Crème Eis**  
*Valrhona chocolate – truffle Brownie with strawberry – rhubarb compote and eggnog ice cream*