



# 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*

\*\*\*

**Tomaten – Buratta Kreation mit Sorbet, Creme, Empanada, Salat und Mousse**  
*Tomato – Buratta Cheese creation with Sorbet, cream, Empanada, salad and mousse*

\*\*\*

**Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl  
und gedämpftem Ochsenschwanzraviolo mit Ingwer**

*Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil, braised oxtail Ravioli and Ginger*

\*\*\*

**Glasierte Maispoularde mit Waldpilzen und Kräutertagliolini**  
*Glazed corn poulard with wild mushrooms and herbs Tagliolini*

**oder**

**Konfierte Lachsforelle mit Karottengemüse und Burgunderbutter**

*Salmon trout with carrots vegetable and burgundy butter*

\*\*\*

**Vanille Panna Cotta mit Cassisfeigen und Sorbet**

*Vanilla panna cotta with figs and sorbet*

\*\*\*

**Süße Herbstüberraschung**

*Sweet autumn surprise*

**Menü mit 3 Gängen € 39,00 / Menü komplett mit 4 Gängen € 52,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss Menü sind nicht möglich)

### Der Klassiker

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken**

**25,00**

**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**

**8,00**

*Creamy ice coffee with vanilla ice cream*

(Änderungen vorbehalten)

### **Schloss - Aperitif**

Fruchtig & Frisch

Schloss Bellini mit Pfirsichmark, Aperol und prickelnder Rieslingsekt und Tonic € 9,00

### **Alkoholfreier - Aperitif**

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

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

## **Il menu di Passione**

### **Gefüllte Wachtelbrust**

**auf Spitzkohlsalat mit Ponzu - Mayonnaise**

*Stuffed quail breast with cabbage salad and Ponzu Mayonnaise*

\*\*\*

### **Walnuss – Consommé mit Sellerieschaum und Gänselebercreme**

*Walnut consommé with celery foam and foie gras*

\*\*\*

### **Waldpilz Mezzelune mit Pulpo,**

**Jacobsmuschel, Krevetten und Schnittlauchvinaigrette**

*Wild mushroom Mezzelune with pulpo, scallops, shrimps and chives vinaigrette*

\*\*\*

### **zur Auswahl**

**Konfiertes Schottischer Wildlachs mit Roggenbrotkruste**

**auf Orangenbutter und Mandelspinat**

*Scottish wild salmon with bread crust with orange butter and spinach with almonds*

### **oder**

**Rehrücken im Ofen gebraten mit Honig - Zwiebeltarte,**

**Holundermark, Kakao Gnocchi und Schwarzer Pfefferjus**

*Rack of venison with honey – onion tarte, elder cream, cacao Gnocchi and black peppers jus*

\*\*\*

**Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

\*\*\*

### **Mandeljaponaise**

**mit Sizilianischem Pfirsich und Amaretto Eis auf Himbeermark**

*Almond Japonaise with Sicilian peaches and Amaretto ice cream and raspberry sauce*

\*\*\*

### **Süße Herbstüberraschung**

*Sweet autumn 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

(Änderungen vorbehalten)

### Vorspeisen

**Gefüllte Wachtelbrust auf Spitzkohlsalat mit Minze und Ponzu – Mayonaise** 26,00  
*Stuffed quail breast with cabbage salad and Ponzu Mayonnaise*

**Zweierlei von der Gänseleber** 30,00  
**Gänseleberterrinen mit Tonkabohnen Gelee, Birnenkonfit und Brioche  
und gebratene Gänseleber auf Petersilienwurzelcreme**  
*Duo of foie gras*  
*Terrine of foie gras with Tonka beans jelly and roasted foie gras with creamy parsley root*

**Cesar – Salat mit Crispy Speck, Knoblauchcroutons und Parmesandressing** 12,50  
*Cesar with crispy bacon, garlic bread croutons and Parmesan cheese dressing*

**Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs** 21,50  
*with home smoked Scottish Salmon*

### Suppe

**Pepperoniconsomme mit gefüllter Zucchini-Blüte und Pecorino** 13,00  
*Peperoni consommé with stuffed zucchini flower and Pecorino*

**Walnuss – Consomme mit Sellerieschaum und Gänselebercreme** 15,00  
*Walnut consommé with celery foam and foie gras*

### Pasta

**Waldpilzmezzelune mit Pulpo, Jacobsmuschel und Krevetten  
mit Schnittlauchvinaigrette** 28,00 34,00  
*Wild mushroom Mezzelune with pulpo, scallops, shrimps and chives vinaigrette*

## Fisch

**Konfiertter Schottischer Wildlachs mit Roggenbrotkruste  
auf Orangenbutter und Mandelspinat** 38,00 42,00

*Scottish salmon with bread crust on orange butter and spinach with almonds*

## **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 cremigem Safran – Pfifferlingsrisotto und Noilly Prat Sauce**  
*2. Course on creamy saffron – chanterreles Risotto and Noilly Prat sauce*

## Fleisch

**Bäckchen und Rücken vom Milchkalb** 42,00  
**mit Curry – Linsengemüse, Sauerrahm und Roter Beete - Samosa**

*Cheeks and rack of veal with curry lentilles, sour cream and Beetroot samosa*

**Rehrücken im Ofen gebraten mit Honigzwiebeltarte,** 45,00  
**Holundermark, Kakaognocchi und Schwarzer Pfefferjus**

*Rack of venison with honey – onion tarte, elder cream, cacao Gnocchi and black peppers jus*

## 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 zusammengestellt** 16,00

**Trio von Sorbets und Eiscremes mit Aromen**

*Fresh & Fruity Variation*

*Homemade Sorbet and ice cream with surprise*

**Orangen – Griesknödel mit Kastaniencreme Eis** 18,00  
**und Grand - Manierschaum**

*Semolina dumpling with orange flavor and chestnut ice cream and Grand Marnier foam*

**Mandeljaponaise mit Sizzilianischem Pfirsich und Amarettoglace** 18,00  
**auf Himbeermark**

*Almond Japonaise with Sicilian peaches and Amaretto ice cream and raspberry sauce*