



Röttele's RESTAURANT & Residenz im Schloss Neuweier

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude stehen für Sie
Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Küche

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

Service

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

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

NEU - Unsere Öffnungszeiten im Januar und Februar

Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch ist das Restaurant im Januar und Februar geschlossen!!!
Planen Sie jedoch eine Veranstaltung oder Familienfeier so rufen Sie uns an!

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 Frisch
Weißer Portwein, Rosa Grapefruite und prickelnder Rieslingsekt
€ 9,00

Winter - Aperitif

Gesund - süffig und heiß serviert - Warmer Zitronengras - Ingwerpunsch
€ 6,00

Alkoholfreier - Aperitif

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

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Trio von der Wachtel mit Asia Aromen
Dim Sum, gebackene Keule und glasierte Brust
Trio of quail with Asia flavor

Cremiges Rote Beetesüppchen
mit Bratapfel und Gänselebercrespelle
Creamy beetroot soup with spiced apple and foie gras Crespelle

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunderjus
mit Sellerie - Mezzelune und schwarzem Trüffel
Braised veal cheek with celery Mezzelune and black truffle

zur Auswahl

Zweifarbige Raviolini mit Meeresfrüchten und Aiolischaum
Two colored Raviolini with sea food and Aioli foam

oder

Bretonische Lammkeule mit Kräuter - Senfkruste
auf weißer Bohnencreme und Chorizo - Krapfen
Breton lamb leg with herb – mustard crust on white bean cream with Chorizo

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Passionsfruchttarte mit Kokos - Mohrenkopf
und Mango – Yuzu Sorbet
Passion fruit tarte with coconut “Mohrenkopf” and mango – Yuzu sorbet

Süße Winterüberraschung
Sweet winter 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

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

Trio von der Wachtel mit Asia Aromen 26,00

Dim Sum, gebackene Keule und glasierte Brust

Trio of quail with Asia flavor

Konfierter Meerwolf mit Limone aromatisiert und Royal Premium Kaviar 32,00

mit Artischocken und Petersilienwurzel

Confit of sea bass with lime and Royal Premium Kaviar

Zweierlei von der Gänseleber 30,00

Gänseleberterrinen mit Quittengelee und Brioche

und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit

Duo of foie gras

Terrine of foie gras with white quince jelly and Brioche and roasted foie gras with celery cream

Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck 12,50

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

Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs 21,50

with home smoked Scottish Salmon

Suppe

Ochsenschwanzconsommé mit Gemüse, Raviolini und Trüffelgnocchi 12,00

Oxtail with vegetable, Raviolini and truffled Gnocchi

Cremiges Rote Beetesüppchen 16,00

mit Bratapfel und Gänselebercrepelle

Creamy beetroot soup with spiced apple and foie gras Crespelle

Pasta

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunderjus 30,00 36,00

mit Sellerie - Mezzelune und schwarzem Trüffel

Braised veal cheek with celery Mezzelune and black truffle

Zweifarbige Raviolini 32,00 38,00

mit Meeresfrüchten und Aiolischaum

Two colored Raviolini with sea food and Aioli foam

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet mit Speckschaum 38,00 42,00
auf cremigem Spinat mit Röstkartoffeln und schwarzem Trüffel
Crispy pike perch filet with bacon foam, creamy spinach, roasted potatoes and black truffle

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 Safran – Fenchelrisotto und Noilly Prat Sauce
2. Course on creamy fennel Risotto and Noilly Prat sauce

Fleisch

Bretonische Lammkeule mit Kräuter - Senfkruste 42,00
auf weißer Bohnencreme und Chorizo - Krapfen
Breton lamb leg with herb – mustard crust on white bean cream with Chorizo

US Rinderrücken mit Thymian – Schalotten Tarte, 46,00
grünem Spargel und Kartoffel – Trüffelschaum
Rack of US beef with thyme – shallot tarte, green asparagus and truffled potato foam

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Mais Poularde mit Trüffel im Ofen gebraten / Zubereitung 30 Minuten p. Person/p. person 45,00
Poulard oven roasted with truffle / Preparation 30 minutes

1. Gang Die Brust mit Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen
1. Course The breast with leek and Pommes Macaire

2. Gang Die Keule mit Tagliatelle, Waldpilzen und Trüffeljus
2. Course The leg with Tagliatelle, mushrooms and truffled sauce

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

Valrhona Schokoladen Cake 18,00
mit Gewürz - Birnen und karamellisiertem weißem Schokoladeneis
Valrhona Chocolate cake with spiced pears and caramelized white chocolate ice cream

Passionsfruchttarte mit Kokos - Mohrenkopf 18,00
und Mango – Yuzu Sorbet
Passion fruit tarte with coconut “Mohrenkopf” and mango – Yuzu sorbet

Liebe Schloss Gäste

Samstag, 26. Januar 2019

Hummer & Krustentiermenü

und exklusiv die Weine vom VDP Weingut Andreas Laible

lassen Sie sich von Armin Röttele & seiner Crew überraschen
mit einem Menü aus Krustentier & Hummer

Andreas Laible stellt Ihnen dazu seine außerordentlichen Weine vor Preis
pro Person **€ 158,00**

Genuss Dinner einlösbar bis 31. März 2019

4-Gang Überraschungsmenü **€ 75,00**

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

(nur auf Vorbestellung 1 Tag im Voraus)

schenken Sie dazu

eine Übernachtung im romantischen Doppelzimmer

inkl. Schloss Frühstück **€ 70,00**

einlösbar **bis 31. März 2019** Wochenende und Feiertage auf Anfrage

oder überraschen Sie Ihre Lieben mit einem

Schloss-Lunch (3-Gänge) **€ 38,00**

(einlösbar zwischen 16 u. 18 Uhr

oder am Wochenende zwischen 12 u. 17 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

(Änderungen vorbehalten)