



# 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,  
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**

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  
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

## *Trüffelgerichte*

*Feiner weißer Trüffel aus Alba*

*Genießen Sie das weiße Gold aus Italien*

### **Unsere Trüffelgerichte**

serviert mit weißem Trüffel (ca. 3 Gramm)

*served with white truffle (ca. 3 Gramm)*

**Tatar vom Rinderfilet mit pochiertem Freilandeier und Kartoffelcreme**

*Beef Tartar with poached egg and potato cream*

**Feine Tagliolini-Eiernudeln mit Parmesanschaum**

*Homemade Tagliolini with Parmesan cheese foam*

**Freiland Spiegelei auf cremigem Spinat**

*Fried egg with potato spinach cream*

**Cremiges Carnaroli Champagner-Risotto**

*Creamy Carnaroli champagne risotto*

**als Vorspeise**

**jeweils € 48,00**

**als Hauptgericht**

**jeweils € 58,00**

### **Trüffelmenü**

Lassen Sie sich von uns mit einem 5- Gänge Trüffelmenü überraschen

(ca. 10 Gramm Trüffel)

**Preis pro Person € 175,00**

Gerne servieren wir Ihnen auch jedes Gericht aus unserer Speisekarte

auf Wunsch mit weißem Trüffel (ca. 3 Gramm)

**mit einem Aufpreis von € 36,00 pro Portion Trüffel**

### **Schloss - Aperitif**

Für die sinnlichen Momente „Èspices“ - Gewürzlikör mit Rieslingsekt  
€ 9,00

### **Winter- Aperitif**

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

### **Alkoholfreier - Aperitif**

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

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

## **Il menu di Passione**

**Riesengarnele im Pfeffermantel gebacken  
mit Chutney von Rumtopfrüchten und Linsencreme**  
*King prawn with pepper backed, rum fruits chutney and lentils cream*  
\*\*\*

**Cremiges Riesling - Sauerkrautsüppchen  
mit gefülltem Gänseleber Crespelle und Speckschaum**  
*Creamy "Riesling Sauerkraut" soup with stuffed crespelle and bacon foam*  
\*\*\*

**Zanderfilet in Five Spice Gewürz gebraten  
mit Rote Beete Ravioli, Lauch, Apfelgelee und Nolly Prat Sauce**  
*Pike perch with Five Spices, red beets Ravioli, leek, apple jelly and Nolly Prat sauce*  
\*\*\*

### **zur Auswahl**

**Meerwolf auf der Haut gebraten mit Glühweinbutter  
Spinatgemüse mit Pinien, Rosinen und Salbeignocchi**  
*Sea bass with spiced wine butter, spinach, pines, raisins and sage Gnocchi*

### **oder**

**Hirschkalbsrücken mit Kakao – Gewürzkruste auf Ananas – Wirsing und Bramata Polenta**  
*Rack of deer with spiced cacao, pineapple cabbage and Bramata Polenta*  
\*\*\*

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

**Valrhona Schokoladen Cake  
mit karamellisierten Birnen und Spekulatius – Likör Eis**  
*Valrhona Chocolate cake with caramelized pears and Christmas flavor liqueur ice cream*  
\*\*\*

**Süße Adventsüberraschung**  
*Sweet christmas 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

**Riesengarnele im Pfeffermantel gebacken** 24,00  
**mit Chutney von Rumtopfrüchten und Linsencreme**

*King prawn with pepper backed, rum fruits chutney and lentils cream*

**Lauwarmer Hummersalat** 32,00  
**mit Avocado, Fenchel und Safran - Gemüsevinaigrette**

*Lobster salad with avocado cream, fennel and saffron – vegetable vinaigrette*

**Zweierlei von der Gänseleber** 30,00

**Gänseleberterrinen mit Quittengelee und Lebkuchenbrot**  
**und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit**

*Duo of foie gras*

*Terrine of foie gras with white quince jelly and gingerbread 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** 23,50

*with home smoked Scottish Salmon*

### Suppe

**Wildconsommé mit Gerste, Trockenfleisch und Ravioli** 12,00

*Game consommé with barley, dry meat and Ravioli*

**Cremiges Riesling - Sauerkrautsüppchen** 16,00

**mit gefülltem Gänseleber Crespelle und Speckschaum**

*Creamy "Riesling – Sauerkraut" soup with stuffed Crespelle and bacon foam*

### Pasta

**Zanderfilet in Five Spice Gewürz gebraten** 28,00 34,00

**mit Rote Beet Ravioli, Lauch, Apfelgel und Nolly Prat Sauce**

*Pike perch with Five Spices, red beets Ravioli, leek, apple jelly and Nolly Prat sauce*

## Fisch

**Meerwolf auf der Haut gebraten mit Glühweinbutter** 38,00 42,00  
**Spinatgemüse mit Pinien, Rosinen und Salbeignocchi**  
*Sea bass with spice wine butter, spinach, pines, raisin and sage Gnocchi*

### **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 mushroom Risotto and langoustine sauce*

## Fleisch

**Kalbsrücken und Kalbsbries** 42,00  
**mit Thymian – Schalotten Tarte und Kartoffel - Trüffelschaum**  
*Rack of veal and sweat bread with thyme – shallots tarte and truffled potato foam*

**Hirschkalbsrücken mit Kakao – Gewürzkruste** 44,00  
**auf Ananas Wirsinggemüse, Preiselbeeren und Rosmarin – Bramata Polenta**  
*Rack of deer with spiced cacao, pineapple cabbage and Bramata Polenta*

### **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 karamellisierten Birnen und Spekulatius – Likör Eis**  
*Valrhona Chocolate cake with caramelized pears and Christmas - liqueur ice cream*

**Gebackene Boskop - Apfelravioli mit Marsalla – Zabayone** 18,00  
**und Lebkuchen – Crème Eis**  
*Baked Boskop apple - Ravioli with Marsalla Zabayone and ginger bread ice cream*

# 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“**

**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) € **37,00**

(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**

(Änderungen vorbehalten)