



HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSS WEINSTEIN

Schön, dass wir euch heute in unserem Restaurant
begrüssen und mit Köstlichkeiten aus Küche
und Keller verwöhnen dürfen.

Geniesst diese Stunden, lasst es uns wissen,
wenn wir etwas noch besser machen können und natürlich
freuen wir uns alle über ein paar liebe Worte zum Abschied.

ALLERGENINFORMATION

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unser verwendetes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
bzw. kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle servierten Brote und Feinbackwaren kommen aus der Schweiz.

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl	13.00
Hausgemachte Terrine vom Kalb mit Preiselbeeren und Nüsslisalat	24.50
Wildschweinschinken an Apfel-Kürbis Confit mit Herbstlichen Salatbouquet	26.00
Bunter Herbstsalat an Himbeerdressing mit sautierter Kalbsleber und Eierschwämmli	28.00
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind	
Pochiertes Wachtelei und Toast	als Vorspeise 28.00
	als Hauptgang 36.00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädli und altem Sherry	12.00
Eierschwämmlicremesuppe mit Rahm und Kräutern	12.00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Speck-Latons	14.00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Kalbsbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Serviettenknödel und glaciertem Wurzelgemüse	36.00
Cordon Bleu vom Schweizer Kalb gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse dazu Wedges und Saisonales Gemüse	42.00
Gebratene Maispoullarde an Korbelschaum auf Pastinakenstock und jungem Blattspinat	36.00
Kalbs Geschnetztes "Zürcher Art" in feiner Champignon Sauce mit Rösti	38.00
Argentinisches Rindsfilet Kartoffelgratin und buntem Gemüse mit Kräuterbutter und Jus	44.00



FISCH

Egli-Knusperli Spinat, Butterkartoffeln, Sauce Remoulade	36.00
---	-------

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchragout Kräuter-Risotto und Weissweinschaum	42.00
---	-------

VEGETARISCHE GERICHTE

Carnaroli Risotto mit sautierten Waldpilzen an Pinien-Pesto und Gemüse	26.00
--	-------

Gratinierte Aubergine mit Mandelmilch auf Couscous und Rosinen	26.00
---	-------



DESSERT

Handgerührter Eiskaffee Cafe Glace mit Rahm und Amaretto	9.80
---	------

Hausgemachter Traubenstrudel "Schloss Weinstein" mit Grappa Glace	14.00
--	-------

Mousse au Chocolat an vanillierter Creme-fraiche mit Minz Pesto und Beeren	12.50
--	-------

Vermicelle mit Kirsch, Meringue und Rahm	13.50
---	-------

Glace / Sorbet	4.50
zusätzlich Rahm	1.50

Herkunft

Rind - Argentinien

Fisch – unser Personal informiert Sie über die aktuelle herkunft