



HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WEINSTEIN

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.

Nehmen Sie sich Zeit, geniessen Sie die Atmosphäre
und lassen Sie sich von unserer Küche
und unserem Keller verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden
in besonderem Ambiente
und freuen uns, Sie auf Schloss Weinstein
begleiten zu dürfen.

Herzlich
Silvio Hungerbühler und das Team
Schloss Weinstein

ALLERGENINFORMATION

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeitenden über Allergien
oder Intoleranzen. Wir geben Ihnen jederzeit Auskunft
zu den verwendeten Zutaten.

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir
ausschliesslich Schweizerfleisch.

Unsere Brote und Feinbackwaren stammen
aus Schweizer Bäckereien.



VORSPEISEN

Gemischter Salat
mit Kernen und Sprossen
an Dressing nach Wahl 13.00

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind
mit Toast 28.00
als Vorspeise 28.00
als Hauptgang 36.00

Pikanter Siedfleischsalat
an Kräuterdressing 28.00
mit jungen Blattsalaten und Garnitur

Geräucherter Lachs
an Sahne-Meerrettich
mit mariniertem Gurken-Salpicon
dazu Kartoffelplätzchen 31.00

Vorspeisen-Variation
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind
Pikanter Siedfleischsalat
Geräucherter Lachs an Sahne-Meerrettich

ab 2 Personen 36.00 pro Person

SUPPEN

Riesling-Sylvaner Schaumsuppe
mit Croutons 12.00

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterklösschen und Gemüse-Julienne 14.00

Suppe von Frühjahrsморчелn
mit jungem Lauch und Calvados 14.00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Mit Speck bardierte Poulardenbrust
Jus
Ribelmais und glasierten Karotten 36.00

Kalbssteak vom Grill
Morchel-Rahm Sauce
Kartoffelsoufflé und glasiertem Saisongemüse 42.00

Schweizer Rindsfilet vom Grill
Jus und Kräuterbutter
Rosmarin-Kartoffeln und mediterranes Gemüse 52.00

Kalbsleberscheiben aus der Pfanne
Zwiebel-Honig-Confit
Kartoffelstock und Saisongemüse 48.00

Hauptgang-Variation
Poulardenbrust
Kalbssteak
Rindsfilet
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse
ab 2 Personen 48.00 pro Person



VEGETARISCHE GERICHTE

Carnaroli-Risotto Kerbelschaum Frühlingsmorcheln und Parmesan	26.00
---	-------

Tagliatelle mediterranes Gemüse Basilikum-Pesto und geröstete Pinienkerne	25.00
---	-------

KLASSIKER

FLEISCH

Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse Kartoffelwedges und Saisongemüse	36.00
---	-------

Geschnetzeltes «Zürcher Art» Champignonrahmsauce Rösti und Saisongemüse	48.00
---	-------

FISCH

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

Gebratenes Zanderfilet Nuss-Butter Kräuterreis und Rahmlauch	38.00
--	-------



DESSERT

Handgerührter Eiskaffee Café-Glace mit Rahm und Amaretto	10.00
Bayerische Creme mit Vanille Beeren und Minz-Pesto	14.00
Karamell-Köpfler mit Trauben-Salpicon Rahm und Meringues	13.00
Hausgemachte Weincreme Calperoma und Mandelgebäck	14.00
Kugel Glace oder Sorbet	3.50
zusätzlich Rahm	1.00