



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
Schweizerfleisch.

Unsere Brote und Feinbackwaren stammen
aus Schweizer Bäckereien.



VORSPEISEN

Gemischter Salat Kerne und Sprossen Dressing nach Wahl	13.00
Tatar vom Schweizer Bio-Rind Toast und Salatbouquet Vorspeise Hauptgang	24.00 32.00
Carpaccio vom Rind Parmesanchips und Salatbouquet	28.00
Rauchlachs (NO) Sahne-Meerrettich Gurken-Relish und Kartoffelplätzchen	31.00
Vorspeisen-Variation Tatar vom Schweizer Bio-Rind Carpaccio vom Rind Rauchlachs ab 2 Personen	36.00

SUPPEN

Cremesuppe von Eierschwämmli Rohschinkenstreifen	14.00
Tomatencremesuppe Gin Sahne und Grissini	14.00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Reh Geschnetzeltes Steinpilzrahmsauce Spätzle und Mandelbroccoli	39.00
Schweizer Kalbs «Saltimbocca» Zitronen-Salbei-Jus Carnaroli-Risotto und glasiertes Gemüse	42.00
Schweizer Rindsfilet Jus und Kräuterbutter Rosmarin-Rahm Kartoffeln und Saisongemüse	52.00
Kaninchen Entrecôte (FR) Olivensauce Bramata-Polenta und Ratatouille	49.00
Dry Aged Rinds-Tomahawk-Steak (IE) serviert mit Rosmarin-Rahm Kartoffeln und Saisongemüse ab 2 Personen	62.00 pro Person



VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchetti-Kartoffeltäschli mit Feta-Käse Tomaten- Salpicon und Basilikumschaum	26.00
---	-------

«Aloo Baingan» Gemüse Curry mit Nüssen Basmatireis	25.00
--	-------

KLASSIKER

FLEISCH

St. Galler OLMA-Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffelrösti und Saisongemüse	23.00
--	-------

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

FISCH

Egli-Knusperli (LT) Sauce Tartare Salatbouquet	36.00
--	-------

Lachstranche in Butter gebraten (NO) Dill-Beurre-Blanc Venere-Reis und glasierte Zucchetti	38.00
--	-------



DESSERT

Handgerührter Eiskaffee Kaffee-Glace mit Rahm und Amaretto	10.00
Quark-Soufflé mit Kahlúa Beeren und Rahm	14.00
Fruchtsalat mit Beeren hausgemachtes Erdbeer Sorbet und Minze	13.00
Hausgemachte Mousse au Chocolat von weisser und dunkler Schokolade Erdbeeren	15.00
1 Kugel Glace oder Sorbet	4.00
zusätzlich Rahm	1.00
Fragen Sie nach unserer Glacekarte	