



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
das Schloss Weinstein-Team

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
Schweizer Fleisch.

Unsere Brote und Feinbackwaren stammen
aus Schweizer Bäckereien.



VORSPEISEN

Gemischter Salat der Saison Kerne und Sprossen Dressing nach Wahl	13.00
---	-------

Tatar vom Schweizer Rind Toast und Salatbouquet Vorspeise Hauptgang	24.00 32.00
--	----------------

Carpaccio vom Muskat-Kürbis Hirschrohschinken und Kürbis-Chutney	29.00
---	-------

Rauchlachs (NO) Sahne-Meerrettich Gurken-Relish mit Riesencrevetten (VN) Toast und Butter	31.00
--	-------

Vorspeisen-Variation
Tatar vom Schweizer Rind
Carpaccio vom Muskat-Kürbis
Rauchlachs

ab 2 Personen	36.00 pro Person
---------------	------------------

SUPPEN

Cremesuppe vom Muskat-Kürbis Kürbisöl und Mostbröckli-Streifen	12.00
---	-------

Wildconsommé mit Sherry Klösschen vom Hirsch (AT) und Pistazien	14.00
--	-------



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Geschnetzeltes vom Reh (AT)	
Steinpilzrahmsauce	
Nuss-Polenta	
Wirsinggemüse und glasierte Marroni	38.00
Kalbs-Saltimbocca (CH)	
Zitronen-Salbei-Jus	
Carnaroli-Risotto	
junges glasiertes Saisongemüse	42.00
Schweizer Rindsfilet (CH)	
Jus und Kräuterbutter	
Gratinkartoffeln und Gemüsebouquet	52.00
Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte (AT)	
Eierschwämmli-Rahmsauce	
Haselnussspätzli, Rotkohl und glasierte Marroni	49.00
Rehrücken für 2 Personen (AT)	
in zwei Gängen serviert	
Jus	
Haselnussspätzli, Rotkohl und glasierte Marroni	
ab 2 Personen	62.00 pro Person



VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbis-Ravioli Zucchini-Gemüse und Walnüsse	26.00
--	-------

«Aloo Baingan» Auberginen-Zucchini-Curry mit Nüssen Basmatireis	25.00
---	-------

KLASSIKER

FLEISCH

Pikanter Rehpfeffer (AT) Haselnussspätzli und Rotkohl	38.00
--	-------

Geschnetzeltes «Zürcher Art» (CH) Champignonrahmsauce Kartoffelrösti und Saisongemüse	48.00
---	-------

FISCH

Egli-Knusperli (LT) Sauce Tartare buntes Blattsalatbouquet an Hausdressing	36.00
--	-------

Gebratenes Felchenfilet (CH) Butterkartoffeln Blattspinat und Mandelbutter	38.00
--	-------



DESSERT

Handgerührter Eiskaffee Kaffee-Glace mit Rahm und Amaretto	10.00
Vermicelles Kirsch, Rahm, Meringue und eingelegte Kirschen	10.00
Schokoladen-Soufflé mit Baileys Beeren der Saison und Rahm	14.00
Hausgemachtes Marroni-Mousse Kirsch und Rahm	16.00
1 Kugel Glace oder Sorbet	4.00
zusätzlich Rahm	1.00
Fragen Sie nach unserer Glacekarte	