



## 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.



## VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Pilzen, Ei und Croutons an Kernöldressing	12.00
Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl	13.00
Marinierter Thunfisch, Lachs Rote Randen, Senf-Dill und Salzkapern	24.00
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind Pochiertes Wachtelei und Brioche	als Vorspeise 28.00 als Hauptgang 36.00

## SUPPEN

Flädli Suppe Rindsbouillon mit Flädli	16.00
Riesling - Cremesuppe mit Lachsstreifen	14.00



## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

Schloss Weinstein Hackbraten an Bratenjus Kartoffelstock und Gemüsebouquet	36.00
Zwiebelrostbraten Vom Rinderentrecote mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	45.00
Appenzeller Siedwurst Mit Käsespätzli und Apfelmus	36.00
Gebratene Kalbsleber Mit Apfel – Zwiebel Jus und Rösti	49.00



## FISCH

Zander-Knusperli Spinat, junge Kartoffeln und zweierlei Dip	35.00
Fisch Tagesempfehlung – unsere Servicemitarbeiter informieren euch gerne.	44.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzli Mit Röstzwiebeln und Apfelmus	29.00
Duett vom Kürbis und Ricotta Ravioli Mit Kürbiscreme und Mozzarella	26.00



## STEAKS

Schweizer Rinder Entrecôte  
ab 200 g 38.00

Schweizer Rinderfilet  
ab 200 g 58.00

Argentinisches Rinderfilet  
ab 200 g 50.00

Irischer Lammrücken  
200 g 48.00

Chateau Briand ( ab 2 Personen)  
Mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin  
Und Saisonalen Gemüse pro Person 62.00

Aus folgenden Beilagen dürft ihr wählen:  
Pommes Frites, Rösti, Kartoffelgratin,  
Kürbis-Ravioli, Pilzen, Blattspinat,  
Marktgemüse, grüne Bohnen,  
Jus, Kräuterbutter



## DESSERT

Klassischer Kaiserschmarrn Apfelmus	16.00
Caramelköpfl Krokant und Karamellsauce mit Zwetschgen Glace	12.50
Kirsch Vermicelles mit Meringue, Vanille Glace und Rahm	14.80
Handgerührter Eiskaffee Cafe Glace mit Rahm und Espresso gerührt	9.80
Hausgemachter Apfelstrudel Mit Glace und Rahm	9.80 13.00

### Herkunft

Zander: Schweiz  
Lachs: Norwegen  
Thunfisch: Philippinen