



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.

Pascal, Nico und Christian

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.

Dreiländer Gastronomie GmbH | Weinsteingasse 219 | CH-9437 Marbach SG
Telefon +41 71 777 11 07 | info@schloss-weinstein.ch | www.schloss-weinstein.ch



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl		13.00
Nüsslisalat Schweizer Chèvre Ziegenkäse karamellisiert Rosmarinhonig und Grand Cru Rohspeck		24.00
Hausgebeizter Swiss Lachs Zitrone, Gurkenmaki, Sprossen Zwiebelkompott und Rote Randen		28.00
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind		
Pochiertes Wachtelei und Brioche	als Vorspeise	28.00
Knoblauch-Mayonnaise	als Hauptgang	36.00
Hausgemachtes Kalbs Tatar		
Marinierte Eierschwämmli, Chorizo	als Vorspeise	30.00
Jalapeños-Mayonnaise	als Hauptgang	38.00



SUPPEN

Kalte Gemüse Gazpacho
Basilikumschaum 14.00

Eierschwämmli-Cremesuppe
Rucolapesto und Sauerrahm 14.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Schloss Weinstein Hackbraten an Bratenjus
Kartoffelstock und Gemüsebouquet 36.00

Cordon Bleu vom Kalb
Junge Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 49.00

Schweizer Rinder Entrecôte
mit Eierschwämmli, Pommes Dauphines
Wilder Broccoli 52.00

Schweizer Rinderfilet
200 g Filet 52.00
400 g Filet 78.00

Aus folgenden Beilagen dürft ihr wählen: Pommes Frites,
Kartoffelstock, Risotto, Spinat, Marktgemüse, Jus, Kräuterbutter



FISCH

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Eierschwämmli-Risotto Hüttenkäse und Belper Knolle	38.00
Käsespätzle nach Bregenzerwälder Art Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus	29.00



GLACE

Coupe Romanoff Schweizer Erdbeeren, Erdbeerglace Vanilleglace und Rahm	13.00
Coupe Dänemark Vanilleglace und Rahm Warme Schokoladensauce	13.00
Coupe Träumli Vanille- und Gartenbeerenglace Rahm und heisse Waldbeeren	13.00
Eisschokolade Vanilleglace, kalte Trinkschoggi und Rahm	13.00
Handgerührter Eiskaffee Haselnuss-Rahm	9.80
Hausgemachtes Glacé, pro Kugel	4.50
Schlagrahm	1.50



DESSERT

Klassischer Kaiserschmarrn Apfelmus	16.00
Caramelköpfl Pinien-Mandel-Krokant und schwarzem Johannisbeerglacé	12.50
Schmelzendes Schoggi-Küchlein Vanilleglace	14.80
Opera-Schnitte Schweizer Kirschenragout und Kaffeeglace	15.00