



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 mit Toast und Salatbouquet Vorspeise	24.00
Hauptgang	32.00
Carpaccio vom Rind Parmesanchips und Salatbouquet	28.00
Rauchlachs Roulade (NO) Rahm-Meerrettich Gurken-Relish und Toast	31.00
Vorspeisen-Variation Tatar vom Schweizer Bio-Rind Carpaccio vom Rind Rauchlachs Roulade	
ab 2 Personen	36.00

SUPPEN

Pastinaken-Cremesuppe gebratene Riesencrevette (VN)	15.00
Süppchen von Olivetti-Tomaten Gin Rahm und Buttercroutons	14.00
Honigmelonen Kaltschale Portwein und Parmaschinken (IT)	13.00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

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



VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsegefüllte Peperoni
Basilikumschaum
Tomaten-Couscous 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)
Pernod-Beurre-Blanc
Venere-Reis und glasierter Fenchel 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 Rhabarber Sorbet und Minze	13.00
Hausgemachte Mousse au Chocolat von weisser und dunkler Schokolade Erdbeeren	14.00
1 Kugel Glace oder Sorbet	4.00
zusätzlich Rahm	1.00
Fragen Sie nach unserer Glacekarte	