



Röttele's
RESTAURANT & Residenz
im Schloss Neuweier

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef
Felix Mehler, Carlo Soavi,
Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Narinder Singh, Aimée Büttel,
Johanna Lachnicht und Andrea Lorenz

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

NEU - Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten
unserer Schlossküche genießen können,
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Kulinarik der Schlossküche

*Vielfalt und höchste Qualität
verbunden mit dem besten Handwerk
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem Trend
hinterher eilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles zusammen
mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister
sowie sein Küchenteam

Schloss - Aperitif

Für die sinnlichen Momente „Cucumis“
Südafrika Gin, Gurkensaft, Tonic und Basilikum
€ 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig
Apfel Sekt, Limetten-Ingwersirup mit Tonic frischer Minze und Ingwer
€ 5,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Mild geräucherter Kabeljau mit Meerrettich
auf lauwarmem Herbstgemüse und Schnittlauchsauce
Lightly smoked cod fish with horseradish, vegetable and chives sauce

Hummerschaumsüppchen mit Zitronengrasaromen
mit Gemüse Dim Sum und Jackobsmuschel
Creamy lobster soup with lemongrass flavor and vegetable Dim Sum and scallops

Ravioli von der Fasanenbrust
auf Rieslingsauerkraut mit geschmolzener Gänseleber
With pheasant breast stuffed Ravioli on Rieslingsauerkraut with melted foie gras

zur Auswahl

Lachsforelle in der Kartoffelkruste gebraten
auf getrüffeltem Lauchgemüse und Portweinbutter
Salmon trout with crispy potato crust on truffled leek with port wine butter

oder

Rehrücken mit Schwarzer Pfefferkruste und Holunderjus
Kürbiscreme und Mohnnocchi
*Rack of venison with black pepper crust and elderberry sauce,
pumpkin cream and poppy seed Gnocchi*

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Mille Foglie von Kürbiskern – Krokanteis und Schokolade
mit Sizilianischen Pfirsichen und Himbeermark
*Mille Foglie of pumpkin seed ice cream with chocolate
and Sicilian peaches with raspberry sauce*

Süße Herbstüberraschung
Sweet summer surprise

Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,
Menü mit 5 Gängen € 105,00, Menü komplett 6 Gänge € 120,00

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise.
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr
(Kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

**Mild geräucheter Kabeljau mit Meerrettich
auf lauwarmem Herbstgemüse und Schnittlauchsauce** 24,00
Lightly smoked cod fish with horseradish and vegetable with chives sauce

**Zweierlei von der Gänseleber
Gänseleberterrine mit Quittengelee und geröstetem Brioche
und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit** 30,00
*Duo of foie gras
Terrine of foie gras with white quince jelly and crispy Brioche and roasted foie gras with celery cream*

Romanasalat mit Fetakäse, Melonen, Cashew Kerne und Honig Senfdressing 12,00
Romana salad with Feta cheese, melon, Cashew nuts and honey mustard dressing

Mit Grillierter Maispoularde und Kantonesischen Gewürzen 18,50
with grilled chicken and Cantonese spices

Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs 21,50
with home smoked Scottish Salmon

Suppe

Wildconsommé mit Waldpilzraviolini, Gnocchi und Gemüse 12,00
Game consommé with mushroom Raviolini, Gnocchi and vegetable

**Hummerschaumsüppchen mit Zitronengrassaromen
mit Gemüse Dim Sum und Jakobsmuschel** 16,00
Creamy lobster soup with lemongrass flavor, vegetable Dim Sum and scallops

Pasta

Ravioli von der Fasanenbrust 28,00 33,00
auf Rieslingsauerkraut mit geschmolzener Gänseleber
With pheasant breast stuffed Ravioli on Rieslingsauerkraut with melted foie gras

Cremiges Safranrisotto mit Pulpo und Calamaretti 32,00 38,00
Tomatensugo und Rucola
Creamy saffron Risotto with pulpo, calamaretti, tomato sauce and arrugola

Fisch

Lachsforelle in der Kartoffelkruste gebraten 36,00 42,00
auf getrüffeltem Lauchgemüse und Portweinbutter
Salmon trout with crispy potato crust, truffled leek and port wine butter

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person / per person 39,00
Fish from the market

1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse
1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables

2. Gang auf cremigem Waldpilzrisotto und Langoustinensauce
2. Course on creamy mushroom Risotto and langoustine sauce

Für 2 Personen Die / For two

Milchkalbskotelette vom Grill pro Person / per person 45,00
mit Sobrasatakruste, Waldpilzen und Papardelle
Grilled veal cutlet with Sobrasata crust, mushrooms and Papardelle

Fleisch

US Rinderrücken mit Schalotten - Senfkruste 42,00
Sauerbratenraviolis und geschmortem Gemüse
Rack of US Beef with onion – mustard crust, Ravioli and braised vegetable

Rehrücken mit Schwarzer Pfefferkruste und Holunderjus 44,00
Kürbiscreme und Mohnnocchi
Rack of venison with black pepper crust and elderberry sauce, pumpkin cream and poppy seed Gnocchi

Käse / Dessert

Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann 18,00
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Frisch & Fruchtig zusammengestellt 16,00
Trio von Sorbets und Eiscremes mit Aromen
Fresh & Fruity Variation
Homemade Sorbet and ice cream with surprise

Mille Foglie von Kürbiskern – Krokanteis und Schokolade 18,00
mit Sizilianischen Pfirsichen und Himbeermark
Mille Foglie of pumpkin seed ice cream with chocolate and Sicilian peaches with raspberry sauce

Gebackene Vanille – Zimtravioli auf warmem Gewürz - Zwetschgenkompott 18,00
mit Amarula - Cremeeis
Baked vanilla - cinnamon Ravioli with spiced plums and Amarula ice cream