



20
Winterzimmer



SAISONALES RESTAURANTERLEBNIS
IM FIREHOUSE WEINFELDEN



SPEISEKARTE



WWW.WINTERZIMMER.CH

POWERED BY
2B
EVENTS



Apéro

CROSTINI 9.50

Feine hausgemachte Panini mit aromatischer Oliventapenade und mediterranem Trockentomaten Pesto. Je 2 Stück.

APÉRO SELECTION 18.50 pro Person

Gemischtes Apéroplättchen mit regionalen grillierten Zucchetti und Auberginen, griechischen Kalamata Oliven und Waldchampignons mit Parmesan D.O.P, Weinfelder Limousin Mostbröckli und geräuchertem Schweizer Bauernspeck.

Wahlweise mit knuspriger Focaccia +3.00



Salat

WINTERLICHE SALAD BOWL

Vorspeise 9.50 | Hauptspeise 17.50

Feiner Nüsslisalat mit Schweizer Bratspeck, Ei vom Weinfelder Trottenhof und krossen Brotcroutons an Dressing nach Wahl.

Haussauce | Balsamico | Kürbisdressing

Wahlweise mit:

- ◆ Schweizer Pouletbrust +6.50
- ◆ 18 Monate gereiftem italienischen Parmaschinken +4.50
- ◆ Vegetarisch: Obst statt Bratspeck

Hauptspeisen



STEINPILZRAVIOLI 18.50

Feinste Steinpilzravioli an einer leichten Kräuter-Weisswein-Rahmsauce.

KÄSE-KNÖPFLI 17.50

Hausgemachte Käse-Knöpfli mit knusprig paprizierten Röstzwiebeln.

Auf Wunsch mit selbstgemachtem Apfelmus +2.50

KNÖPFLI-PLAUSCH 21.50 pro Person

Ab 3 Personen bieten wir unsere leckeren hausgemachten Käse-Knöpfli in original Bregenzerwälder Gepsen à discretion an.

Auf Wunsch mit selbstgemachtem Apfelmus +2.50



Vorspeisen

RINDSTATAR

ca. 80g 22.50 | ca. 140g 33.50

Schweizer Bio Rindstatar mit regionalem Wachtelspiegelei an klassischer Garnitur und feinem Toastbrot. Auf Wunsch parfümiert mit AOP Cognac. Mild oder feurig.

MÜLLER-THURGAU CREMESUPPE

Espresso Tasse 4.50 | Portion 9.50

Verführerische Müller-Thurgau Rahmsuppe mit knusprigen Kräutercroutons.



à discretion

à discrétion

Fondue Chinoise

CHINOISE 49.50 pro Person (ab 2 Personen)

Schweizer Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Gemüse, inklusive 6 verschiedenen hausgemachten Saucen, Potato Fries, Reis, Essiggemüse und Brot.

Verfügbarkeit nur mit Vorreservation garantiert.

Raclette

RACLETTE STARTER PAKET 17.50

5 Scheiben Raclette Käse der Käserei Renz in Weinfeldern, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbli, Essiggurken.

Jede weitere Käse-Scheibe +2.50

Dazu passend:
Hausgemachte Streuselvariationen

- ◆ Cracker-Trockentomaten
- ◆ Haselnuss-Dörrbirne
- ◆ Knoblauch-Pinienkerne

pro Sorte +2.00 | alle 3 Sorten +5.50

Käse-Fondue

Käsefondue der Käserei Renz in Weinfeldern, serviert mit Brot vom Sonne-Beck. (Portion 300g)

FONDUE WINTERZIMMER

HAUSMISCHUNG 24.00

Ausgewogen, harmonischer Käsegenuss

FONDUE HERZHAFT 25.00

Wenn es eine Spur rezenter sein darf.

ALPEN FONDUE 25.00

Der Geschmack der Alpen, verfeinert mit Blumenpfeffer.

TRÜFFEL FONDUE 32.00

Unser edelstes Fondue mit schwarzer Trüffelpaste verfeinert.

FONDUE PORCINI 27.00

Unsere Hausmischung angereichert mit feinsten Steinpilzen.

FONDUE INDIAN SPIRIT 26.00

Alpen Käsefondue mit Curry Madras verfeinert.

FONDUE RUSTICO 29.00

Herzhaftes Fondue mit schmackhaftem Schweizer Speck und Zwiebeln.

Extras & Beilagen

GEMISCHTER SALAT 7.00

ESSIGGEMÜSE 4.00

FRUCHTMIX 4.00

nach Verfügbarkeit Birne, Aprikose, Banane, Traube

KLEINE KARTOFFELN 5.00

CHAMPIGNONS 4.00

FOCACCIA 7.00

hausgemacht

ROHES EI 1.50

für das grosse Finale

SCHWEIZER BRATSPECK

3 Scheiben 2.60

CIPOLLATA

2 Stück 2.60

POTATO FRIES 8.00

KNÖPFLI 6.00

KÄSE-KNÖPFLI 9.50

KRÄUTERBUTTER 2.50

hausgemacht

SAUCEN jeweils 2.50

hausgemacht



Flammkuchen

ORIGINAL ELSÄSSER ART 16.50

Crème fraîche, Zwiebeln,
Schweizer Bratspeck



FORESTIÈRE 18.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Schweizer
Bratspeck, Eierschwämmli, Käse



VEGITARIANA 14.50

Crème fraîche, Zwiebeln, saisonale
Gemüsewürfel, Käse

Desserts

TIRAMISÙ 8.50

Michelas hausgemachtes Tiramisù nach
streng geheimen Familienrezept.

ZIMTPARFAIT 9.50

Verführerisches hausgemachtes
Zimtparfait.



Gourmet Pizzas

WINTERZIMMER 24.50 (Ø 36cm)

Tomatensugo, Fior di Latte, Kartoffeln,
Raclette Käse, Schweizer Bratspeck,
Zwiebeln

BIO PULLED BEEF 26.50 (Ø 36cm)

Tomatensugo, Fior di Latte, Schweizer
Bio Pulled Beef, Zwiebelkonfit

BUFALA RUCOLA 24.50 (Ø 36cm)

Tomatensugo, Mozzarella di Bufala,
Ricotta, 18-Monate gereifter italienischer
Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola



MARGHERITA 17.50 (Ø 36cm)

Tomatensugo, Fior di Latte,
frischer Basilikum. Vegetarisch

Pilgerhof Glacé

4.00 pro Kugel | mit Rahm +1.00

MILCHGLACÉ

- ◆ Chocolate
- ◆ Vanille Bourbon
- ◆ Stracciatella
- ◆ Amaretto-Apricot
- ◆ Cappuccino
- ◆ Fior di latte Heumilch Ahorn
- ◆ Löwenzahn-Nuss

SORBETS


(laktosefrei, vegan)

- ◆ Brombeer
- ◆ Gin on Ice
- ◆ Zitrone
- ◆ Mandarin Chili

RAHMGLACÉ

- ◆ Erdbeer
- ◆ Himbeer

JOGHURTGLACÉ

- ◆ Holunderblüte
 - ◆ Vieil Apricot
- 

Kartenzahlungen möglich (Visa, Mastercard, Maestro oder Postkarte)

Fleischherkunft: Schweiz | Alle Preise in CHF und inklusive geltender MwSt (Normalsatz)

Allergien & Intoleranzen: Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.