Winterzimmer

SAISONALES RESTAURANTERLEBNIS
IN FRAUENFELD

SPEISEKARTE

WWW.WINTERZIMMER.CH

POWERED BY 2B EVENTS

Apéro

CROSTINI

Knuspriges Weissbrot zum selbst Bestreichen mit:

- raffinierter Guacamole 6.50
- Trockentomaten Pesto 6.50
- Norwyk Rauchlachstatar 8.50
- als Triologie 18.50

VESPER PLÄTTLI 14.50

Kleines, gemischtes Spezialitätenplättchen mit Weinfelder Limousin Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Käse, Essiggurken und Silberzwiebeln.

Vorspeisen

BIO RINDSTATAR

ca. 140g 34.50 | ca. 80g 23.50

Schweizer Bio Rindstatar an klassischer Garnitur mit knusprigem Weissbrot. Auf Wunsch parfümiert mit AOP Cognac. Mild oder feurig.

BIO RINDSTATAR MIT SCHWARZER TRÜFFELPASTE

ca. 140g 36.50 | ca. 80g 25.50

Schweizer Bio Rindstatar verfeinert mit edler schwarzer Trüffelpaste, an klassischer Garnitur mit knusprigem Weissbrot. Auf Wunsch parfümiert mit AOP Cognac. Mild oder feurig.

MÜLLER-THURGAU CREMESUPPE

Portion 9.50 | Espresso Tasse 4.50

Verführerische Müller-Thurgau Rahmsuppe mit knusprigen Kräutercroutons.

Hauptspeisen

STEINPILZRAVIOLI 18.50

Feinste Steinpilzravioli aus der Manufaktur Abbraccio (SG) an einer leichten Weisswein-Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen und Parmesan.

STEINPILZRAVIOLI RUSTIKAL 21.50

Feinste Steinpilzravioli aus der Manufaktur Abbraccio (SG) an einer leichten Weisswein-Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, Parmesan, aromatischen Schwarzwälder Schinkenstreifen und Röstzwiebeln.

à discrétion

KÄSEKNÖPFLI

Portion 18.50 | Miniatur 9.50 | à discrétion 24.50

Hausgemachte Käseknöpfli mit knusprigen Röstzwiebeln. Auf Wunsch mit selbstgemachtem Apfelmus +2.20

KÄSEKNÖPFLI RUSTIKAL

Portion 18.50 | Miniatur 9.50 | à discrétion 24.50

Hausgemachte Käseknöpfli mit aromatischen Schwarzwälder Schinkenstreifen und knusprigen Röstzwiebeln. Auf Wunsch mit selbstgemachtem Apfelmus +2.20

Desserts

APFELKÜCHLEIN

3 Stück 6.50 | 5 Stück 9.50

Kleine, warme Apfelküchlein mit Zimt-Zucker.

Mit Vanilleglace +3.50
Mit Rahm +1.00

Käse-Fondue

inklusive Ruchbrot
vom Sonne-Beck
pro Caquelon mit 300g | +300g

FONDUE WINTERZIMMER HAUSMISCHUNG 26.00 | +24.00
Ausgewogen, harmonischer Käsegenuss.

FONDUE HERZHAFT 28.00 | +26.00
Wenn es eine Spur rezenter sein darf.

TRÜFFEL FONDUE 32.00 | +30.00
Unser edelstes Fondue mit schwarzer Trüffelpaste verfeinert.

FONDUE PFIFFERLINGE 29.00 | +27.00
Unsere Hausmischung angereichert mit frischen Pfifferlingen.

FONDUE INDIAN SPIRIT 29.00 | +27.00
Unsere Hausmischung mit Curry Madras verfeinert.

FONDUE RUSTICO 30.00 | +28.00
Herzhaftes Fondue mit schmackhaften Schwarzwälder Schinkenstreifen und Zwiebeln.

Raclette

RACLETTE STARTER PAKET 21.50
6 Scheiben Raclette Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken.

Jede weitere Käse-Scheibe +2.50

RACLETTE À DISCRÉTION 38.50 pro Person
Raclette Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken à discrétion.

RACLETTE GRILL PAKET 9.50
5 Schweizer Specktranchen,
5 Schweizer Cipollata.

Flammkuchen

ORIGINAL ELSÄSSER ART 16.50
Crème fraîche, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen.

FORESTIÈRE 18.50
Crème fraîche, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, frische Pfifferlinge, Käse.

VEGITARIANA 17.50
Crème fraîche, Zwiebeln, saisonale Gemüsewürfel, Käse.

NORWYK RAUCHLACHS 21.50
Crème fraîche, Lauch, Cherrytomaten, Norwyk Rauchlachs und frischer Meerrettich.

FROMAGE 18.50
Crème fraîche, rezente Reibkäsemischung.

Extras Et Beilagen

ESSIGGURKEN 4.50
SILBERZWIEBELN 4.50
FRUCHTMIX 5.00
KLEINE KARTOFFELN 6.50
CHAMPIGNONS 5.50
SCHWEIZER BRATSPECK 1 Tranche 0.90
SCHWEIZER CIPOLLATA pro Stück 1.50
KNÖPFLI 7.00
KÄSEKNÖPFLI 9.50
KÄSEKNÖPFLI RUSTIKAL 11.50

Kartenzahlungen möglich (Visa, Mastercard, Maestro oder Postkarte)

Fleischherkunft: Schweiz | Prosciutto, Salami: Italien | Fisch: Atlantik, Norwegen
Alle Preise in CHF und inklusive geltender MwSt (Normalsatz)
Allergien & Intoleranzen: Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Silvester

IM WINTERZIMMER

Verbringe den Silvesterabend bei uns
im Winterzimmer in zauberhaftem Ambiente.
Für unser Fondue Chinoise verwenden wir
ausschliesslich frisches Schweizer Fleisch,
welches wir von Hand aufschneiden und
mit leckeren, hausgemachten Saucen servieren.

à discrétion

FONDUE CHINOISE
54.00 PRO PERSON
(AB 2 PERSONEN)

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

WWW.WINTERZIMMER.CH

Die Plätze können ab sofort reserviert werden. Bitte im Reservationsprozess angeben, ob Fondue Chinoise gewünscht ist.