



Winterzimmer

SAISONALES RESTAURANTERLEBNIS
IM FIREHOUSE WEINFELDEN



Speisekarte



POWERED BY
2B
EVENTS

WWW.WINTERZIMMER.CH

Apéro

VESPER TELLER 16.50

Klassisches kleines gemischtes Plättli mit Wurstwaren, Käse, Brot und Essiggemüse.

HAUSGEMACHTE FOCACCIA 7.00

Mit Oregano, Olivenöl und Salz.

- ◆ mit Rohschinken +4.50
- ◆ mit Grillgemüse +3.50

Salat

SALAD BOWL

Hauptspeise* 16.50 | Vorspeise* 11.50 | Beilage 8.50

Assortierte Salat-Gemüse Schüssel, reichhaltig, frisch und saisonal.

- ◆ mit Rauchlachs* +7.50 | +5.50
- ◆ mit Mini Burrata* +6.00 | +4.00

NÜSSLISALAT

Hauptspeise 17.50 | Vorspeise 12.50

Zubereitet mit Eiern aus der Region und krossen Speckwürfeli. Das hausgemachte Dressing wird separat gereicht.

Vorspeisen

BIO KNOSPE RINDSTATAR

ca. 140g 34.50 | ca. 70g 23.50

Schweizer Bio Rindstatar an klassischer Garnitur mit unseren hausgemachten Pizzabrötchen. Mild oder feurig.

- ◆ mit schwarzer Trüffelpaste +2.00

SWISS GOURMET RINDS CARPACCIO

ca. 120g 32.50 | ca. 60g 21.50

Feines hauchdünn geschnittenes Schweizer Rind in IP-Suisse Qualität mit nativem Olivenöl, Rucola, Zitrone, Parmesanspähnen und Balsamico Reduktion.

HAUSGEMACHTE CREMESUPPE

Portion 9.50 | Espresso Tasse 4.50

Feines Kürbis-Ingwer-Süppchen.

Hauptspeisen

RAVIOLI

Hauptspeise 21.50 | Vorspeise 17.50

Mit Steinpilzfüllung an Rahmsauce.

KÄSEKNÖPFLI

Hausgemachte Käseknöpfli mit knusprigen Röstzwiebeln. Inklusive Beilagen-Salat. Auf Wunsch mit Apfelmus +2.00

- ◆ Original 22.50
- ◆ Miniatur 8.00
- ◆ Rustikal 24.50
- ◆ Miniatur Rustikal 9.50

KÄSEKNÖPFLI À DISCRÉTION

Pro Person 28.50

Ab 3 Personen bieten wir unsere leckeren Käseknöpfli in original Bregenzerwälder Gepsen à discretion an. Inklusive Beilagen-Salat.

- ◆ Rustikal: Mit Speckwürfeln und Zwiebeln pro Person 30.50





hausgemachte Pizzas

WINTERZIMMER 28.00 (Ø 32cm)

Tomatensugo, Fior di Latte, Kartoffeln, Raclette Käse, Schwarzwälder Schinkenstreifen.

BUFALA E RUCOLA 25.50 (Ø 32cm)

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

MARGHERITA 17.00 (Ø 32cm)

Tomatensugo, Fior di Latte, frischer Basilikum. Vegetarisch.

RAUHLACHS 25.50 (Ø 32cm)

Weisse Pizza mit Fior di Latte, Rauchlachs, Mascarpone, Spinat.

Flammkuchen

ORIGINAL ELSÄSSER ART 18.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen.

VERDURA 19.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Gemüse, Käse.

RAUHLACHS 24.50

Mit Crème fraîche, Zwiebeln und Rauchlachs.



Feine Raclette- und Fonduevariationen

auf der Rückseite. 

Raclette

Zubereitung am Tischgrill.

RACLETTE STARTER 21.50

5 Scheiben Raclette Käse, Herdöpfeli, Silberzwiebeln, Essiggurken.

Jede weitere Käse-Scheibe +3.50

RACLETTE PLAUSCH À DISCRÉTION

Pro Person 29.50 (ab 2 Personen)

Raclette Käse zur Entnahme von einer Servierplatte, Essiggemüse, Herdöpfeli.

dazu

GRILL PAKET 1 +9.50

Mit 5 Schweizer Specktranchen, 5 Schweizer Geflügelchipolata.

GRILL PAKET 2 +18.50

Mit gemischtem Fleischteller Rind, Kalb, Poulet, Schwein.

Produkte aus Schweinefleisch können auf Wunsch ohne Aufpreis durch Poulet ersetzt werden.

Veganer Raclette Käse erhältlich.
Aufpreis: Raclette Starter +CHF 3.50, jede weitere Scheibe +0.70, Raclette Plausch +4.90

Käsefondue

Inklusive Ruchbrot vom Sonne-Beck.
300g / Person

HAUSMISCHUNG 27.50

Für uns zusammengestellt von Bulant's Käsespezialitäten. Ausgewogen, harmonischer Käsegenuss.

HERZHAFT & REZENT 29.50

Extra lang gereifte Käsesorten sorgen für mehr Würze.

RUSTICO 29.50

Mit leckeren angebratenen Speckwürfeln und Zwiebeln.

VEGANES FONDUE 29.50

Auf Cashewkern Basis.



Extras

- ◆ Essiggemüse 6.00
- ◆ kleine Herdöpfeli 6.50
- ◆ Fruchtmix 6.00

Fondue Chinoise

CHINOISE

Pro Person 55.00 (ab 2 Personen)

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

Verfügbarkeit nur auf Vorbestellung garantiert.

à discrétion



Desserts

DREAM CREAM 11.50

Hausgemachte, leckere Creme, mit Kokos, Erdbeermark und Spekulatiusbröseln.

TIRAMISÙ 9.50

Nach italienischem Familienrezept.

GLACE

Fragen Sie auch nach unserer Glacekarte.



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.