



# *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.