Liebe Gäste und Freunde

Das Popina-Team heisst Sie herzlich Willkommen und wünscht
Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt in unserem Restaurant und im Seminar- und Erlebnishotel Römerturm.

Wir wollen anders; wir wollen persönlicher sein!
Persönlicher als Synonym für Herzlichkeit, Freude, Humor, Aufmerksamkeit, Professionalität und Flexibilität.
Lassen Sie sich von unserem Serviceteam überraschen.

Unser Küchenteam erfüllt es mit Stolz und aufrichtiger Freude,
Sie in unserem Restaurant mit häufig wechselnden, saisonalen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

„Gut Ding will Weile haben!“
Dieser Weisheit kann auch das Popina nicht widersprechen.
Es kann sein, dass Sie sich in Stosszeiten ein wenig gedulden müssen, ehe wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht auftischen dürfen.

Trotz Zeitalter von Mikrowelle, Convenience und Fast Food bleiben wir nämlich unserer Philosophie treu, möglichst saisonale und frische Produkte,
wenn erhältlich aus unserer Region,
einzukaufen und für Sie verarbeiten zu dürfen.
Sollten Sie nicht satt werden, dürfen Sie jederzeit gerne einen Nachservice bestellen.

Wir wünschen Ihnen von Herzen
„Bene sapiat“
„En Guete“

Ihr RömerTurm-Team

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 9.50
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.50
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten und gerösteten Kernen

Frühlingssalat CHF 18.00
Blattsalat mit Radieschen, Cherry-tomaten,
Erdbeeren, Ziegenkäse und Nuss Emulsion
an Orangen-Sanddorn Vinaigrette

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 37.00
Toast und Butter als Vorspeise CHF 29.00
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl CHF 4.00

Quiche Lorraine CHF 18.00
mit Bärlauch, kleinem Rucola Salat und Pesto

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamicodressing
Honig-Senf-Dressing
Orangen-Sanddorn Vinaigrette (VEGAN)

Suppen

Tagessuppe CHF 11.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Erbsencreme Suppe CHF 14.00
mit Creme Fraiche und Bärlauch Öl

Vegetarisch

Randen-Risotto CHF 26.00
garniert mit frischem Rucola und Pinienkerne

Frühlings Ravioli CHF 30.00
mit Ricotta und Bärlauch 1/2 Portion CHF 25.00

Tagliatelle mit Bärlauch Pesto CHF 28.00
1/2 Portion CHF 23.00

Vegan

Rotes Gemüsecurry CHF 29.50
serviert mit Jasminreis

Hausgemachte Falafel mit Hummus CHF 31.00
serviert mit gebratenem Wurzelgemüse

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel «Wiener Art» CHF 43.00
in Butter knusprig gebraten 1/2 Portion CHF 38.00
serviert mit Pommes frites
und feinem Gemüse

Cordon Bleu CHF 39.00
paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Alpkäse aus unserer Region
serviert mit Pommes frites
und feinem Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 45.00
dazu reichen wir 1/2 Portion CHF 38.00
knusprige Rösti
und buntes Gemüse

Zartes Rindsfilet (220 gr.) CHF 58.00
an Trüffelsauce mit Kräuterpolenta
und Gemüse-Terrine

Kalbs Involtini CHF 42.00
Gefüllt mit Parmaschinken, 1/2 Portion CHF 37.00
getrocknete Tomaten und Salbei
serviert auf Kartoffelstock mit Bärlauch
dazu Marktgemüse

Schweinsfilet ''Sous-Vide'' CHF 42.00
mit Bärlauch-Gnocchi,
Gemüsebouquet und Merlot Sauce

Aus dem Wasser

Zanderknusperli CHF 36.00
serviert mit einem kleinen
gemischten Salat und Sauce Tartar

Forellenfilets aus dem Weisstannental CHF 44.00
serviert mit Spinat,
Tomaten-Concassé, frischem Gemüse,
Kräuter-Kartoffeln an Bärlauch Sauce

Forellenzucht Schwendi im Weisstannental
Forellen aus Bergquellwasser

Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser. Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür, Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

Das hausgemachte Süsse danach

Schoggitraum
Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen CHF 14.00
serviert mit Vanilleglace und Rahm

Pistazien Parfait CHF 14.00
mit frischen Früchten, Sanddorn-Coulis
und Nuss Crumble

Erdbeeren Variation CHF 14.00
Lassen Sie sich Überraschen

Apfelstrudel CHF 13.50
serviert mit Vanillesauce und Rahm + CHF 3.00

Hausgemachter Rüeblikuchen CHF 13.50
serviert mit Karamell-Glace
und frischen Früchten

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber

Rindfleisch: URY/CH
Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Maispourlade FR
Kalbfleisch: CH
Schweinefleisch: CH
Zander: DE
Forelle: Zucht Weisstannental CH
Eier: CH