RÖMERTURM
über dem Walensee

Wildmenu

Liebe Gäste und Freunde

Das Popina-Team heisst Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt in unserem Restaurant Popina 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 wiedersprechen. 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

RÖMERTURM
über dem Walensee

Deklaration

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

Ente aus Frankreich

Hirsch aus Österreich

Reh aus der Schweiz/ regionaler Jagd

Kalbfleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus der Schweiz

Schweinefleisch aus der Schweiz

Fisch aus der Schweiz

Eier aus der Schweiz

RÖMERTURM
über dem Walensee

Vorspeisen

Bouquet von knackigem Blattsalat **CHF 10.50**
garniert mit gerösteten Kernen und knusprigen Brotcroûtons

Gemischter Salat **CHF 12.50**
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Nüsslisalat **CHF 14.50**
mit gehacktem Ei und Speckwürfeln
und Croûtons an Honig-Senf-Dressing

Hausgemachte Wildterrine **CHF 18.00**
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Brioche

Trockenfleisch vom Hirsch **CHF 22.00**
mit mariniertem Kürbis und Zwiebelmarmelade

Koboldsgruss **Vorspeise CHF 19.00**
Hauptgang CHF 26.00

cremiges Pilzragoût mit frischen Kräutern
unter einer Blätterteighaube

Tatar „das klassische“ **Vorspeise CHF 29.00**
Hauptgang CHF 38.00

serviert mit Toast, Butter
wählen Sie mild, mittel oder scharf
nach Wunsch mit 1cl Cocgnac oder Calvados **+ CHF 4.00**

RÖMERTURM
über dem Walensee

Suppen

Tagessuppe **CHF 10.50**
fragen Sie unser Servicemitarbeiter

Kürbiscrèmesuppe **CHF 11.50**
parfümiert mit Kürbiskernöl und Kokosnussmilch
und Brotcroûtons

Vegetarische Hauptgänge

Waldpilzrisotto **CHF 28.00**
abgerundet mit Parmesan

Kürbisgnocchi **CHF 28.00**
serviert mit Broccoli, überbacken mit Taleggio

Alles Wilde –ohne Wild! **CHF 32.00**
geniessen Sie unsere
Köstlichkeiten ohne Fleisch
(Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Birne mit Preiselbeeren, Pilzen, Trauben und Spätzli

Vegane Hauptgänge

Polentaschnitte **CHF 27.50**
serviert mit Pilzragoût

Rotes Gemüsecurry **CHF 29.50**
mit frischem Gemüse, an einer Kokos-Currysauce
serviert mit Reis und frischem Koriander

RÖMERTURM
über dem Walensee

Hauptgerichte

Gebratener Rehrücken **CHF 54.00**
im ganzen gebratener Rehrücken,
serviert an einer herzhaften sämigen Preiselbeersauce,
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Kastanien
und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Geschmorter Hirschpfeffer **CHF 36.00**
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Kastanien
und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Hirschentrecôte **CHF 42.00**
an Wachholdersauce, serviert mit Selleriepüree,
Rosenkohl, glasierte Kastanien und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Knusprige Entenbrust **CHF 38.50**
an einer Orangensauce mit Kürbispüree,
Röstikroketten und Gemüsebouquet

Zartes Rehschnitzel Mirza **kleine Portion CHF 38.00**
normale Portion CHF 45.00
sautiertes Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce,
serviert mit Kürbisgnocchi, mit Preiselbeeren gefüllte Birne,
Rosenkohl, Rotkraut, und glasierten Kastanien

RÖMERTURM
über dem Walensee

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Schwein **CHF 39.00**
paniertes Schweinefleisch,
gefüllt mit gekochtem Schinken und Alpkäse
aus der Region, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ **CHF 43.00**
in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites
und Gemüsebouquet

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art **CHF 45.00**
zartes Kalbfleischgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit Champignons, Zwiebeln dazu reichen wir knusprige Rösti und
Gemüse

Zartes Zanderfilet **CHF 39.00**
serviert mit Ragoût von schwarzen Linsen
und Wurzelgemüse

Forellenfilets aus dem Weisstannental **CHF 47.00**
serviert unter einer Rauchhaube, an einer Thymiansauce
begleitet von Risotto Bianco und Gemüse

RÖMERTURM
über dem Walensee

Dessert

Coupe Nesselrode — **kleine Portion CHF 9.50**
normale Portion CHF 11.50

schmackhaftes Vermicelles parfümiert mit Kirsch,
cremiges Vanilleeis, garniert mit Meringues und Schlagrahm

Pochierte Birne — **CHF 9.50**

in Portwein pochiert

Glaces

Fragen Sie unser Serviceteam nach unserer Karte

LEGENDE

GLUTEN FREI

LAKTOSEFREI

SCHARF

RÖMERTURM
über dem Walensee

FOLGEN SIE UNS SCHON AUF SOCIAL MEDIA ?

www.roemerturm.ch

@hotel_roemerturm

@roemerturm

@hotelroemerturm

RÖMERTURM
über dem Walensee