

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 widersprechen. Es kann sein, dass Sie sich in Stosszeiten ein wenig gedulden müssen, ehe wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht auftragen 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 knackigem Blattsalat

garniert mit gerösteten Kernen und knusprigen
Brotcroûtons



CHF 10.50

Gemischter Salat

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten



CHF 12.50

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei und Speckwürfeln
und Croûtons an Honig-Senf-Dressing



CHF 14.50

Hausgemachte Wildterrine

mit Preiselbeeren und hausgemachtem Brioche

CHF 18.00

Trockenfleisch vom Hirsch

mit mariniertem Kürbis und Zwiebelmarmelade



CHF 22.00

Koboldsgruss

cremiges Pilzragoût mit frischen Kräutern
unter einer Blätterteighaube

Vorspeise CHF 19.00

Hauptgang CHF 26.00

Tatar „das klassische“

serviert mit Toast, Butter

wählen Sie mild, mittel oder scharf

nach Wunsch mit 1cl Cognac oder Calvados

Vorspeise CHF 29.00

Hauptgang CHF 38.00

+ CHF 4.00

Suppen

Tagessuppe

fragen Sie unser Servicemitarbeiter

CHF 10.50

Kürbiscrèmesuppe

parfümiert mit Kürbiskernöl und Kokosnussmilch
und Brotcroûtons

CHF 11.50

Vegetarische Hauptgänge

Waldpilzrisotto

abgerundet mit Parmesan



CHF 28.00

Kürbisgnocchi

serviert mit Broccoli, überbacken mit Taleggio

CHF 28.00

Alles Wilde –ohne Wild!

geniessen Sie unsere
Köstlichkeiten ohne Fleisch
(Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Birne mit Preiselbeeren, Pilzen, Trauben und Spätzli

CHF 32.00

Vegane Hauptgänge

Polentaschnitte

serviert mit Pilzragoût



CHF 27.50

Rotes Gemüsecurry

mit frischem Gemüse, an einer Kokos-Currysauce
serviert mit Reis und frischem Koriander



CHF 29.50

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

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

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



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

FOLGEN SIE UNS SCHON AUF SOCIAL MEDIA ?



www.roemerturm.ch



@hotel_roemerturm



@roemerturm



@hotelroemerturm