

# Liebe Gäste und Freunde

Das RömerTurm-Team heisst Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen und entspannenden Aufenthalt in unserem 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 Best of Swiss Gastro 2014 ausgezeichneten Restaurant mit häufig wechselnden, saisonalen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

*„Gut Ding will Weile haben!“*

Dieser Weisheit kann auch der RömerTurm 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.

Wir wünschen Ihnen von Herzen  
„en Guete“

Ihre Gastgeber  
Stefan D. Schlegel und Markus Kunde

## Kalte Vorspeisen Cold starters

**Knackige Blattsalate der Saison** CHF 9.50  
mit Früchten, gerösteten Kernen  
und knusprigen Brotcroûtons  
**Fresh season leaf salad**  
with fruits, roasted kernels and crispy bread crumbs

**Bunt gemischter Salat** CHF 12.50  
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten  
**Mixed salad**  
leaf salad with different kinds of raw vegetables

**Tatar „das Klassische“** Hauptgang CHF 32.00  
Toast und Butter Vorspeise CHF 23.00  
mild, mittel oder scharf – je nach Ihrem Wunsch  
mit Cognac oder Calvados, 1cl CHF 3.50  
**Tartar "the classical"**  
toast and butter  
mild, middle or spicy – it's your choice  
with cognac or calvados, 1cl

**Rindscarpaccio** CHF 27.00  
an Senfsauce und Salaten  
**Carpaccio of beef**  
mustard sauce and salads

**Tomaten mit Büffel-Mozzarella** CHF 17.50  
mit frischem Basilikum und Extra Virgine Olivenöl  
**Tomato salad with buffalo mozzarella**  
fresh basil and olive oil Extra Virgine

**Alaska Rauchlachs** CHF 21.00  
serviert mit Meerrettich, Zitronen,  
Zwiebel und Toast  
**Alaska salmon**  
with horse radish, lemon, onions and toast

**Geniessen Sie bei uns folgende hausgemachte Salatsaucen:**

Französisch, Italienisch, Ziger oder Waldbeer

**Please choose between the following dressings:**  
French, Italian, local cheese or forest berries

## Warme Vorspeise Warm starter

**Gegrillte Tigercrevette** CHF 18.50  
mit Knoblauch, Cherry Tomaten und Baguette  
**Grilled tiger shrimp**  
With garlic, cherry tomatos and baguette

## Suppen Soups

**Tagessuppe** CHF 7.50  
Bitte fragen Sie unser Serviceteam  
**Soup of today**  
(Please ask your waiter/waitress)

**Erbesen- Minze- Suppe** CHF 14.50  
**Green peas- mint- soup**

## Fischgericht Fish dish

**Goldbrassenfilet** CHF 36.50\*  
**mit Weissweinsauce, frischen Kräutern**  
gegrilltes Gemüse  
und Butterschneidlinge  
**Filet of gilt head bream**  
with white wine sauce, fresh herbs  
grilled vegetables and tagliatelle

**Red Snapper** CHF 41.50\*  
mit Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern  
gegrillte Paprika und Kartoffelgnocchi  
**Filet of red snapper**  
with tomato sauce, black olives, capers,  
grilled paprika and gnocchis

## Vegetarische Ecke Vegetarian Corner

**Kartoffel-Camembert-Rösti** CHF 23.50  
mit Gemüse und wildem Salat  
**Potato camembert Rösti**  
with vegetables and wild salad

**Steinpilzrisotto** CHF 29.50\*  
**Boletus risotto**

\* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Reduktion CHF 5.00

\* On request we serve a small portion, we credit CHF 5.00.

# Fleischgerichte

## meat dishes

**Wiener Schnitzel vom Kalb** CHF 39.00\*  
in Butter knusprig gebraten  
dazu reichen wir Pommes Frites  
und Gemüse der Saison  
**Escalope "Vienna Style" of calf**  
roasted in butter  
with French fries  
and vegetables of the season

**Schweinsfilet (Pata Negra)** CHF 46.00  
an Pilzrahmsauce  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse  
**Fillet of porc(Pata Negra)**  
with mushroom sauce  
rosemary potatoes and vegetables

**Rindsentrecôte USA** 250gr. CHF 58.00  
an Jus  
dazu reichen wir Kartoffelgratin  
und glasierte Karotten  
**Entrecote of beef**  
on jus, with potato gratin  
and carrots

**Klassisches Cordon Bleu** Schwein 300gr. CHF 36.50  
paniertes Fleisch Kalb 200gr. CHF 42.00  
gefüllt mit gekochtem Schinken  
und Alpkäse aus unserer Region  
dazu Pommes Frites und Gemüse  
**Cordon Bleu** pork 300gr. CHF 36.50  
Breaded veal filled with cooked ham calf 200gr. CHF 42.00  
and alp cheese of our region  
with French fries and vegetables

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** CHF 39.00\*  
mit Zwiebeln und Champignons  
an knuspriger Butterrösti  
**Sliced Veal Zurich style**  
with onions and mushrooms  
on Rösti (hash browned potatoes)

**Kalbslebergeschnetzeltes** CHF 41.00\*  
in Butter geschwenkt  
mit Zwiebeln und Petersilie  
serviert mit knuspriger Rösti  
und saisonalem Gemüse  
**Roasted sliced liver of veal**  
with butter, onions and herbs served with Rösti  
(hashed browned potatoes) and seasonal vegetables

**Maispouardenbrust mit Speck und Pilzen gefüllt** CHF 38.00  
serviert mit gegrilltem Gemüse  
und Kartoffelkroketten  
**Chicken breast with bacon and mushrooms filled**  
served with  
and potato croquettes

**Tagliatelle mit Maispouardenstückchen** CHF 38.00  
Babypinat, Rahm und Parmesan  
**Tagliatelle with sliced chicken breast**  
Spinach, cream and parmesan cheese

**Gegrilltes Rindsfilet** 200 gr. CHF 58.00  
an Pfeffersauce weitere 50 gr. CHF 6.00  
Kartoffelgratin und Grillgemüse  
**Grilled beef filet**  
on pepper sauce  
served with potato gratin grilled vegetables

\* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Reduktion CHF 5.00

\* On request we serve a small portion, we credit CHF 5.00.

Alle Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich.  
All meat dishes can be ordered as a fitness plate.

# Regionales Regional

## Forellenfilets

CHF 46.00

serviert auf Pommerysenfrisotto  
und Mandelbroccoli

## Trout filet

served with a pommery mustard risotto  
and almond broccoli



Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der kleine  
Fischteich mit frischem Bergquellwasser.

Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür,  
Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

Surrounded in a beautiful mountain landscape, the small fish  
pond with fresh mountain spring water.

We get the fish from the family Gmür. Trout farm Schwendi in  
Weisstannental.

# Desserts

<b>Trio aus der Patisserie</b> Erdbeer Mousse und Tonkabohnenglacé mit einem Rhabarbercrumble <b>Sweet variation</b> Strawberry mousse and tonka bean ice cream with rhubarb crumble	CHF 15.50
<b>Tagesdessert</b> Bitte fragen Sie unser Serviceteam <b>Dessert of today</b> (Please ask your waiter/waitress)	CHF 12.00
<b>Käsevariation</b> mit Feigensenf und Baumüssen <b>Cheese variation</b> with fig mustard and walnut	CHF 17.50

**Wir wünschen Ihnen "en Guete"**

Enjoy your meal!



# Allergien / Allergies

## Laktose und Glutenintolleranz

## Lactose and gluten intolerance

**Knackige Blattsalate der Saison** CHF 9.50  
mit Früchten  
an Essig und Öl  
**Fresh season leaf salad**  
with fruits  
and vinegar and oil

**Bärlauchsuppe**  
**mit Croûtons und Rahm** CHF 14.50  
**Wild garlic soup**  
with croutons an cream

**Rindsfilet im Pfeffermantel** CHF 27.00  
dünn aufgeschnitten mit Ruccola, Parmesan,  
Olivenöl und Fleur de Sel  
**Carpaccio of beef coated with peppercrumble**  
thin sliced, served with rocket, parmesan,  
olive oil and fleur de sel

**Rindsfiletsteak\*** 180 gr. CHF 53.00  
an getrüffeltes Jus weitere 50 gr. CHF 6.00  
**beef filet steak\***  
with truffle jus

**\*Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl:**

Kartoffeln, glutenfreie Teigwaren oder Reis

**\*It's your choice! Our dishes are served the following garnishes:**

Potato, gluten free noodles or rice

**Kartoffel-Camembert-Rösti (nur Glutenfrei)** CHF 23.50  
mit Gemüse und wildem Salat  
**Potato camembert Rösti (only gluten free)**  
with vegetables and wild salad

**Steinpilzrisotto** CHF 29.50\*  
mit geschmorten Kirschtomaten  
und Parmesanchip  
**Porcini risotto**  
with braised cherry tomatoes  
and Parmesan chip

\* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Reduktion  
CHF 5.00

\* On request we serve a small portion, we credit CHF 5.00.

# **Allergien / Allergies**

## **Laktose und Glutenintolleranz**

## **Lactose and gluten intolerance**

**Forellenfilets** CHF 46.00

serviert auf Pommerysenfrisotto  
und Mandelbroccoli

**Trout filet**

served with a pommery mustard risotto  
and almond broccoli

**Black Tiger Crevetten** CHF 41.50\*

auf glutenfreien Teigwaren  
an Dörrtomaten, Rucola und Parmesan

**Black Tiger King prawn**

on pasta with dried tomatoes, rocket  
and Parmesan

**Früchtevariation** CHF 9.50

**Fruits variation**

\* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Reduktion  
CHF 5.00

\* On request we serve a small portion, we credit CHF 5.00.

**Bitte erwähnen Sie, dass Sie eine Allergie haben,  
da wir diese Gerichte separat für Sie zubereiten.**

**Please say that you have an allergy  
because we made the dishes separate for you.**

**Haben Sie eine andere Lebensmittel-Intoleranz?**

**Wir finden eine gemeinsame Lösung.**

**Do you have another food intolerance?**

**We will find a solution together.**

**DEKLARATION  
ZUM HERKUNFTSLAND DER PRODUKTE,  
DIE IN UNSEREM HOTEL VERWENDET WERDEN**

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz</b>	
<b>Rindfleisch</b>	<b>Schweiz, Uruguay<sup>1)</sup>, Australien, USA</b>	
<b>Kalbfleisch</b>	<b>Schweiz, Deutschland</b>	
<b>Wurst- und Fleischwaren</b>	<b>Schweiz, Italien</b>	
<b>Maispoularde, Ente</b>	<b>Frankreich</b>	
<b>Fisch</b>	<b>Forelle:</b>	<b>Schweiz</b>
	<b>Red Snapper:</b>	<b>Vietnam</b>
	<b>Goldbrasse:</b>	<b>Griechenland</b>
	<b>Crevette:</b>	<b>Vietnam</b>

**1) „Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein“ und /oder „kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“**

**DECLARATION OF THE ORIGIN OF OUR PRODUCTS,  
WHICH ARE USED IN THE HOTEL RÖMERTURM**

<b>Beef</b>	<b>Switzerland, Uruguay<sup>1)</sup>, Australia</b>
<b>Veal</b>	<b>Switzerland, Germany</b>
<b>Cold cuts</b>	<b>Switzerland, Italy</b>
<b>Chicken brast, duck</b>	<b>France</b>
<b>Fish</b>	<b>Trout</b> <b>Switzerland</b>
	<b>Red Snapper</b> <b>Vietnam</b>
	<b>Gilt head bream</b> <b>Greece</b>
	<b>Shrimp</b> <b>Vietnam</b>

**1)Meat: „Can be produced with hormones“ and/or „can be produced with Antibiotika and/or other substances“**