

Liebe Gäste und Freunde

**Genießen Sie die Herbstzeit
hoch über dem Walensee!**

«Gast sein» – diese zwei Worte wollen wir Ihnen vermitteln! Wir legen grossen Wert darauf, dass sich bei uns Radfahrer und Wanderer genauso wohl fühlen wie Geniesser und Geschäftsleute.

Unser Panoramarestaurant Popina mit 80 Sitzplätzen ist für die wohl schönste Aussicht auf den Walensee, die umliegenden Berge und die Linthebene bekannt. Freuen Sie sich auf erstklassigen Service, exquisite Weine und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Ob zum Mittagessen, Desserthalt oder Dinner, bei uns sind Sie jederzeit herzlich willkommen.

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

Ihr RömerTurm-Team

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 10.50
garniert mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.50
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Nüsslisalat CHF 14.50
mit gehacktem Ei, Speckwürfeln
und Brotcroûtons an Honig-Senf-Dressing

Hausgemachte Wildterriner CHF 18.00
mit Preiselbeeren und hausgemachten Brioche

Koboldgruss Vorspeise CHF 19.00
cremiges Pilzragout Hauptgang CHF 26.00
mit frischen Kräutern
unter einer Blätterteighaube

Tatar „das Klassische“ Vorspeise CHF 29.00
mit Toast und Butter Hauptgang CHF 38.00

mild, mittel oder scharf
nach Wunsch mit Cognac oder Calvados 1cl CHF 4.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamico Dressing **VEGAN**
Honig-Senf Dressing

Suppen

Tagessuppe CHF 10.50
unser Serviceteam berät Sie gerne

Kürbis Cremesuppe CHF 11.50
Parfümiert mit Kürbiskernöl
und Kokosnussmilch garniert mit Brotcroûtons

Vegetarisch

Waldpilzrisotto CHF 28.00
verfeinert mit Parmesan

Kürbisgnocchi CHF 28.00
serviert mit Broccoli,
überbacken mit Taleggio

Alles Wild – ohne Wild CHF 28.00
Geniessen Sie unsere Köstlichkeiten
ohne Fleisch: Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Pilze, Trauben, Birne mit Preiselbeeren und Spätzli

Vegan

Rotes Gemüsecurry CHF 32.50
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce
serviert mit Reis und frischem Koriander

**Hausgemachte Falafel
mit Hummus** CHF 31.00
serviert mit gebratenem Brokkoli

Aus dem Wasser

Zartes Zanderfilet CHF 39.00
serviert mit Ragout 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



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

Fleischgerichte

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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art CHF 45.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln
dazu reichen wir knusprige Rösti
und frisches Gemüse

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

Wildgerichte

Gebratener Rehrücken CHF 54.00

am Stück gebratener Rehrücken,
an sämiger Preiselbeersauce,
serviert mit hausgemachten Spätzli,
glasierten Kastanien Rosenkohl, Rotkraut
und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Geschmorter Hirschpfeffer CHF 36.00

dazu hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Kastanien
und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Hirschentrecote CHF 42.00

an Pfifferling-Sauce,
serviert mit Selleriepüree, glasierten Kastanien
Rosenkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Zartes Rehschnitzel Mirza CHF 45.00

sautiertes Rehschnitzel kleine Port. CHF 38.00
an einer Wildrahmsauce,
mit Kürbisgnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten
Kastanien und mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Alles Wild – ohne Wild VEGETARISCH CHF 28.00

Geniessen Sie unsere Köstlichkeiten
ohne Fleisch: Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Pilze, Trauben, Birne mit Preiselbeeren und Spätzli

Das hausgemachte Süsse danach

Magenträsparfait CHF 9.50
begleitet frischen Früchten

Birnen-Deluxe CHF 10.50
pochierte Birne mit Caramel Glace
und Mandelncrumble

Coupe Nesselrode CHF 11.50
schmackhaftes Vermicelles kleine Port. CHF 9.50
parfümiert mit Kirsch, Vanilleglace,
garniert mit Meringues und Schlagrahm

Lust auf etwas Erfrischendes?

**Verlangen Sie unsere Glacékarte, auf der Sie eine
grosse Auswahl an verschiedenen Sorten finden...
...auch für die kleinen!**

Legende

Lieber Gast

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

Ihre Gastgeber

Glutenfrei

Laktosefrei

Scharf

Kalbfleisch: CH

Schwein: CH

Rehfleisch: EU

Hirschfleisch: EU

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Zander: EU

Eier: CH