



## Philosophie

Im Restaurant Weitblick geniessen Sie nicht nur den Ausblick über das Bündner Rheintal, sondern auch kulinarische Genussmomente. Reto Hofmann präsentiert mit hervorragenden Produkten eine frische, saisonal-regionale Küche, in der seine Liebe zum Beruf spürbar ist.

Jung und frech ist die Küche und dennoch spürt man in Reto Hofmanns Kreationen Regionalität und Tradition. Er nimmt keine geringere Herausforderung an, als es mit der Küche seiner Gäste aufzunehmen. Wer erinnert sich nicht gerne an das Essen daheim, bei Mutter oder Grossmutter – ohne Schnörkel, dafür voller Liebe. Dieses Gefühl will er Gästen im Hotel Schloss Wartenstein vermitteln.

Obwohl man immer von Kochkunst spricht, zählen für ihn am Ende nur Motivation und harte Arbeit, um Sie zu begeistern. Wichtig für gutes Essen sind neben der Liebe zum Beruf aber auch ausgezeichnete Grundprodukte. Denn auch der beste Koch der Welt kann kein ausgezeichnetes Menü kochen ohne glückliche Kühe die ihm Milch, Butter und Rahm in bester Qualität liefern. Er braucht Bauern die bei Wind und Wetter ihre Arbeit verrichten und sich um die Natur kümmern. Sie liefern ihm Rind, Kalb, Schwein und Poulets die natürlich aufwachsen konnten. Verfeinert werden die Gerichte mit Kräutern aus dem eigenen Garten – mit Liebe gepflegt von Anja Remmert.

*At the restaurant “Weitblick” you enjoy not only the view of the Graubünden's Rhine Valley, but also culinary enjoyment moments. Reto Hofmann presents a fresh, seasonal, regional cuisine made with passion and excellent.*

*Young and cheeky is the kitchen and you feel in Reto Hofmann creations regionality and tradition. He assumes no less than challenging the kitchen of his guests. Who does not fondly remembers the food at home, with mother or grandmother - no frills, but full of love. This feeling he wants to give the guests at the Hotel Schloss Wartenstein.*

*Although, someone always is talking about the art of cooking but for him count at the end only motivation and hard work, to inspire you. Important for good food in addition to the love of the profession is also excellent basic products. Because even the best cook in the world cannot cook excellent menu without the happy cows which provide him with milk, butter and cream of the best quality. He needs the farmers doing their job in wind and weather and taking care of nature. They provide him with beef, veal, pork and chickens which could naturally grow. The dishes are refined with herbs from the garden - with love maintained by Anja Remmert.*

## Salate / Salads

Bunter Blattsalat <i>Colourful leaf salad</i>	CHF 9.–
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 11.–
Salatschüssel Schloss mit Blattsalat, Tomatenwürfel, roten Zwiebeln und Mozzarella <i>Salad bowl "Schloss" with leaf salad, tomato cubes, red onions and mozzarella</i>	CHF 13.–
Hausdressing, Öl- und Essigauswahl vom Wagen <i>House dressing, oil and vinegar from the trolley</i>	
Rindstatar mit Toast <i>Beef tartar with toast</i>	70 gr. CHF 17.–
Gemüsespaghetti mit gebratenen Riesenkrevetten <i>Vegetable spaghetti with sautéed king prawns</i>	CHF 17.–
Caponata mit warmem Pecorinokäse <i>Caponata with warm Pecorino cheese</i>	CHF 13.–

## Suppen / Soups

Leichte Kalbscremesuppe mit Rosmarinöl und Croutons <i>Light veal cream soup with rosemary oil and croutons</i>	CHF 10.–
Karottensuppe mit Ingwer und dunkler Balsamicoreduktion <i>Carrot-ginger soup with dark balsamic vinegar concentration</i>	CHF 12.–
Lauwarme Tomatensuppe mit Joghurteis <i>Warm tomato soup with yoghurt ice-cream</i>	CHF 13.–

## Hauptgerichte / *Main dishes*

Tagliatelle mit Blauem Enzian-Käse, Nüssen und Birnen <i>Tagliatelle with blue cheese, nuts and pears</i>		CHF 34.— klein / <i>small</i> CHF 31.—
Gebratene Maispouardenbrust an Lavendelcrème und gerösteten Mandeln mit Rosmarin-Limettenrisotto <i>Sautéed maize poulard breast with lavender cream and toasted almonds with rosemary-lime risotto</i>		CHF 36.—
Kalbssteak mit Kartoffelstäbchen und mediterranem Gemüse <i>Veal steak with potato sticks and Mediterranean vegetables</i>	Heidi Cut (180g) Peter Cut (220g)	CHF 45.— CHF 49.—
Rindsfilet im Kräutermantel mit geschwenkten Thymiankartoffeln und Gemüse <i>Beef fillet wrapped in herbs with sautéed thyme potatoes and vegetables</i>	Heidi Cut (180g) Peter Cut (220g)	CHF 45.— CHF 49.—
Sous-vide gegarte Lachsschnitte in Olivenöl-Limettenmarinade an Erbsenpüree, Mandelreis und Weissweinsauce <i>Slice of salmon sous-vide with olive oil-lime marinade on green pea puree, almond rice and white wine sauce</i>		CHF 32.—
Seezungenragout mit Cherrytomaten und Zucchini auf Tagliatelle <i>Ragout of sole with cherry tomatoes and corgettes on tagliatelle</i>		CHF 41.—

## Dessert / *desserts*

Frische Erdbeeren mit Joghurt-Eis und gerösteten Mandeln <i>Strawberries with yoghurt ice-cream and toasted almonds</i>		CHF 13.—
Orangenparfait auf Schokoladensauce mit Minze aus unserem Garten <i>Orange parfait with chocolate sauce and mint</i>		CHF 12.—
Original Kemmeriboden Meringue mit Ragazer Rahm oder mit Eis <i>Original „Kemmeriboden“ Meringue with whipped cream or with ice cream</i>		CHF 12.— CHF 11.—

Verlangen Sie unsere Coupekarte mit kreativen Eiskompositionen  
*Ask for our ice cream coup menu for more desserts*

## Herkunft unseres Frischfleisches / *Declaration of our meat*

Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel / *veal, pork, chicken*

CH

Rindfleisch / *beef*

CH, USA, UY, IRL

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien, um diese zu berücksichtigen.  
Alle Preise verstehen sich in CHF und Mwst inkl.