

Café
„Am Römerholz“
Haldenstrasse 95 - 8400 Winterthur
Tel. 052 - 269 27 43 - Mail patrice.salamin@bluemail.ch



Willkommen im ehemaligen Privathaus von Oskar Reinhart! Herausragende Gemälde des französischen Impressionismus und seiner Vorläufer führen hier einen aufregenden Dialog mit Meisterwerken der älteren Kunst. Als Ensemble bildet die Sammlung nichts weniger als eine Quintessenz der europäischen Malerei. Die Inszenierung dieser hochkarätigen Kollektion in den historisierenden Räumen der Villa «Am Römerholz» sowie im kongenial eleganten Anbau der Gemäldegalerie zieht den Besucher in den Bann einzigartiger Malerei. Mit der wunderschönen historischen Parkanlage samt dem kulinarisch exquisiten Museumscafé wird der Besuch der Sammlung Oskar Reinhart «Am Römerholz» zu einem alle Sinne anregenden und unvergesslichen Erlebnis.

Das Café „Am Römerholz“ ist
der ideale Ort für Ihr Fest, Ihren Firmen-, Vereins- oder Familienanlass!

Im Einklang mit Kunst und Natur bieten wir Ihnen eine schweizerisch-französische Wohl-
fühl- und Genussküche aus saisonalen Frischprodukten, die wir schonend, sorgfältig und mit
Leidenschaft verarbeiten. Die Harmonie von frischer Zubereitung und sinnensfreudiger Prä-
sentation der Speisen schafft kulinarische Höhepunkte, die Ihren Anlass einmalig machen.



Kalte Köstlichkeiten

Baguette pour Apéro / Apérobrötchen

Klassische französische Baguette, aufgeschnitten und mit Leckerbissen gefüllt

| | |
|--|----------|
| Mousse au thon et câpres Thonmousse mit Kapern, je | 1.65 CHF |
| Tapenade d'olives et mini-tomate Oliventapenade mit Cherrytomate, je | 1.60 CHF |
| Mousse de Roquefort et fromage frais avec noix Roquefort-Frischkäse-Mousse mit Nüssen, je | 2.00 CHF |
| Tomates séchées et Mozzarella Getrocknete Tomaten mit Mozzarella, je | 2.00 CHF |
| Tartare de saumon fumé Räucherlachs-Tatar, je | 2.60 CHF |
| Tartare d'avocat et ciboulette Avocado-Tatar mit Schnittlauch, je | 1.60 CHF |

oder

| | |
|--|----------|
| Jambon de Parme et melon Parmaschinken mit Melone, je | 3.00 CHF |
| Courgette marinée farcie au Féta Marinierte Zucchetti mit Feta-Würfeln, je | 2.00 CHF |
| Grissini au jambon cru Grissini mit Rohschinken, je | 2.50 CHF |
| Morceaux de Sbrinz, par 100 g Sbrinz-Stücke, per 100 g | 7.30 CHF |
| Plusieurs sortes d'olives, 100 g Oliven, verschiedene Sorten, 100 g | 5.30 CHF |
| Crudités avec deux sauces à choix, 100 g Rohkost-Gemüse-Dipps mit zwei Saucen nach Wahl (Joghurtsauce mit Curry, Tatarsauce, Knoblauch- oder Calypso-Mayonnaise), 100 g | 4.50 CHF |



Warm und verführerisch

| | |
|--|----------|
| Mini-hamburger de bœuf (CH), piquant Scharfe kleine Rinds-Hamburger (CH), je | 2.80 CHF |
| Coquille St. Jacques enroulée de lard Jakobsmuschel im Speckmantel, je | 5.70 CHF |
| Crevette sautée au piment sur concombre Gebratene Riesencrevette mit Chili auf Gurken, je | 3.90 CHF |
| Feuilletés salés pour apéro Diverses Blätterteiggebäck, 5 Stück | 2.20 CHF |
| Croissant au jambon de Parme Parmaschinken-Gipfeli, je | 3.50 CHF |
| Jalousie aux anchois Sardellenfilet-Jalousie, je | 2.00 CHF |
| Ramequin au fromage Chäschüechli, je | 2.90 CHF |

Feine Süppchen aus dem Tässchen

| | |
|---|----------|
| Crème de carottes au curry Karottencreme mit Curry, pro Tasse | 2.50 CHF |
| Crème d'escargots à la brunoise de légumes Schneckencreme mit Gemüsewürfeln, pro Tasse | 3.40 CHF |
| Consommé de bœuf au Sherry Rindskraftbrühe mit Sherry, pro Tasse | 3.20 CHF |
| Crème de légume de la saison Saisongemüse-Creme, pro Tasse | 2.50 CHF |



Lasagne-Plausch

(ab 10 Personen)

Salatbuffet

(5 verschiedene Blatt- und Gemüsesalate nach Saison, italienische und französische Sauce)

Lasagne an Tomatensauce mit Basilikum
(dazu geriebenen Parmesan, Olivenöl mit Chili und Baguette)

24.50 CHF pro Person

Risotto-Plausch

(ab 10 Personen)

Salatbuffet

(5 verschiedene Blatt- und Gemüsesalate nach Saison, italienische und französische Sauce)

Weisswein-Risotto
(dazu nach Wahl und Saison Pilze, Cipolata, Crevetten,
grüner Spargel, Rucola, Kürbis, Bärlauch etc.)

25.50 CHF pro Person
(mit Fleischbeilagen nach Wunsch auf Anfrage)

Römerholz-Café-Gourmet-Plausch

(ab 10 Personen)

Salatbuffet

(5 verschiedene Blatt- und Gemüsesalate nach Saison, italienische und französische Sauce)

Bouillabaisse mit Fisch oder Kaninchen oder Poulet
(dazu Baguette, Salzkartoffeln und eine scharfe Knoblauch-“Rouille“)

39.00 CHF pro Person



Salades / Salate

(kleine / grosse Portion)

| | |
|---|-------------------|
| Salade verte Grüner Salat | 6.00 / 7.50 CHF |
| Salade mêlée Gemischter Salat | 6.50 / 8.50 CHF |
| Salade d'endive Belge aux noix et sauce au Roquefort Weisser Chicorée mit Nüssen und Roquefort-Sauce | 10.50 / 13.50 CHF |
| Salade de mâche aux fleurs des bois et ris de veau à la Vinaigrette Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Kalbsmilken an Balsamico-Vinaigrette | 12.50 / 16.00 CHF |
| Salade de laitue au fromage de chèvre tiède Lattichsalat mit lauwarmem Ziegenkäse | 13.50 / 17.50 CHF |
| Salade de tomate à la Mozzarella de buffle et basilique Ramati-Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum | 13.50 / 17.50 CHF |

Soupes / Suppen

(kleine / grosse Portion)

| | |
|--|-------------------|
| Crème d'escargots à la brunoise de légumes Schneckencreme mit Gemüsewürfeln | 10.50 / 13.50 CHF |
| Consommé de bœuf au Sherry Rindskraftbrühe mit Sherry | 9.00 / 12.00 CHF |
| Soupe à l'oignons Hausgemachte Zwiebelsuppe | 8.00 / 10.50 CHF |
| Crème de brocolis aux amandes Broccolicreme mit gerösteten Mandeln | 6.50 / 8.50 CHF |
| Crème de champignons aux poireaux frits Champignoncreme mit frittiertem Lauch | 7.50 / 9.50 CHF |



Premiers / Vorspeisen (kleine / grosse Portion)

| | |
|---|-------------------|
| Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan | 17.00 / 22.50 CHF |
| Tour d'aubergine, courgettes, tomates et Mozzarella au pesto Turm aus Auberginen, Zucchini, Tomaten und Mozzarella an Pesto | 19.50 / 25.50 CHF |
| Saumon fumé et la sauce raifort Räucherlachs an Meerrettichschaum | 15.00 / 19.50 CHF |
| Carpaccio de saumon frais garni à la roquette et vinaigrette aux fruits de la passion Rohlachs-Carpaccio mit Rucolasalat an Passionsfrucht- Vinaigrette | 13.00 / 16.50 CHF |
| Terrine de foie gras de canard aux fruits secs à la gelée au Porto, salade de pommes et brioche Entenleberterrinen mit getrockneten Früchten an Portwein-Sülze, Apfelsalat und Brioche | 19.50 / 24.50 CHF |

Poissons et fruits de mer / Fisch und Meeresfrüchte (kleine / grosse Portion)

| | |
|---|-------------------|
| Filet de féra sauté et terrine de brochet à la sauce au Riesling Gebratenes Zürichsee-Felchenfilet mit Hecht-Terrine an Rieslingsauce | 19.50 / 24.50 CHF |
| Escalope de saumon sur lit d'endive Belge aux moules et champignons à la sauce au Pernod Lachsfilet auf weissem Chicorée mit Pilzen und Miesmuscheln an Pernod-Sauce | 20.50 / 25.50 CHF |
| Moules à la marinière et la baguette à l'ail Frische Miesmuscheln „Marinière“ mit Knoblauchbrot | 16.50 / 21.50 CHF |
| Gratin de poireaux et coquilles St. Jacques enroulées de lard Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Lauchgratin | 28.00 / 36.00 CHF |

(Inbegriffen: eine Beilage nach Wahl)



Viandes / Fleisch (kleine / grosse Portion)

| | |
|---|-------------------|
| Roulade de dinde farcie aux herbes et manteau de lard à la sauce au vinaigre de Modena Truthahnroulade gefüllt mit Kräutern im Speckmantel an Balsamicosauce | 26.50 / 35.50 CHF |
| Emincé de porc à la sauce au curry dans la couronne de riz, garni aux fruits Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring, garniert mit Früchten | 20.50 / 24.50 CHF |
| Coq au vin à l'ancienne Coq au vin auf klassische Art | 25.00 / 31.00 CHF |
| Emincé de veau à la Zurichoise et roesti Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti | 33.00 / 42.50 CHF |
| Sauté de veau à la sauce à l'estragon Kalbsvoressen an Estragonsauce | 22.00 / 28.50 CHF |
| Ossobuco à la cremolata Geschmorte Kalbshaxen „Cremolata“ | 35.50 CHF |
| Bouillabaisse de lapin à la sauce Rouille et pommes natures Kaninchen-Bouillabaisse mit „Rouille“ und Salzkartoffeln | 26.50 / 34.50 CHF |
| Entrecôte de bœuf en pièce à la sauce au poivre vert Rindsentrecôte am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce | 42.00 CHF |
| Gigot d'agneau à la Provençale et réduction au Merlot, Ratatouille Lammgigot provenzalisch an Merlotsauce mit Ratatouille | 30.00 / 39.50 CHF |

(Inbegriffen: eine Beilage nach Wahl. Bevorzugt Schweizer Qualitätsfleisch, fallweise auch Fleisch aus Frankreich und den USA)



Desserts / Süsse Versuchungen (kleine / grosse Portion)

| | |
|--|-------------------|
| Parfait aux pruneaux et coulis Zwetschgenparfait mit Coulis | 6.50 / 8.50 CHF |
| Carpaccio d'ananas au coulis de fruits de la passion, glace à la vanille Ananascarpaccio mit Passionsfruchtcoulis und Vanilleglace | 10.50 / 13.50 CHF |
| Assiette de fruits frais et coulis au sorbet citron Früchteteller mit Zitronensorbet und Frühtecoulis | 8.50 / 10.50 CHF |
| Solognotte des Demoiselles Tatin à la crème double Gestürzter Apfelkuchen mit Doppelrahm „Tarte Tatin“ | 7.50 / 9.50 CHF |
| Mousse aux chocolats noirs et blancs Weisse und dunkle Schokoladenmousse | 10.00 / 12.50 CHF |
| Crème brûlée au Kirsch et chantilly Gebrannte Creme mit Kirsch und Schlagrahm | 5.50 / 7.00 CHF |
| Charlotte royale au coulis de framboises Charlotte auf königliche Art mit Himbeercoulis | 6.50 / 8.50 CHF |
| Strouzel aux pommes à la sauce vanille Apfelstrudel mit Vanillesauce | 7.50 / 9.50 CHF |
| Soufflé glacé au Grand Marnier Eisauflauf mit Grand Marnier | 6.50 CHF |
| Assiette de fromages suisses et français Schweizerisch-französischer Käseteller | 12.00 / 15.50 CHF |



Konditionen

Bestellung und Auftragsbestätigung

Nach der Bestellung durch den Kunden erfolgt eine schriftliche Auftragsbestätigung durch das Café „Am Römerholz“, die von beiden Parteien zu unterschreiben ist. Verbindlich sind nur die schriftlichen Vereinbarungen.

Änderungen

Nachträgliche Änderungen jeglicher Art bedürfen der Schriftform. Die definitive Teilnehmerzahl muss dem Café „Am Römerholz“ spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden; die Rechnungsstellung erfolgt auf Grund der gemeldeten Anzahl. Über die gemeldete Anzahl hinausgehende zusätzliche Teilnehmer werden auf der Basis der vereinbarten Einzelpreise verrechnet.

Rechnungsstellung

Für Aufträge über 1.500.- Fr. ist eine Akontozahlung von 50% des erwarteten Rechnungsbetrages 10 Tage vor dem Anlass zu leisten. Die definitive Abrechnung erfolgt nach dem Anlass und kann in bar, mittels Kreditkarte oder auf Rechnung innerhalb von 10 Tagen beglichen werden. Für zusätzliche Leistungen, die von Drittfirmen erbracht werden (Tischdekoration, Drucksachen, Unterhaltung etc.), erfolgt die Rechnungsstellung direkt an den Kunden.

Annullierung

Bei Annullierung des Anlasses oder bei wesentlichen Änderungen von Art und Menge der vereinbarten Leistungen werden bereits getätigte Sach- oder Arbeitsleistungen, auch von Drittfirmen, dem Kunden in Rechnung gestellt. Wesentliche Änderungen oder eine Annullierung bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.

Gerichtsstand

für alle am Auftrag Beteiligten ist Winterthur.

