



Herzlich willkommen im Café-Bistro «Am Römerholz»!

Die Sammlung Oskar Reinhart «Am Römerholz» befindet sich im ehemaligen Wohnsitz des Winterthurer Sammlers Oskar Reinhart. Er erwarb die Villa 1924 und liess eine imposante Gemäldegalerie anbauen. Hier und in den Wohnräumen der Villa, richtete er die Schätze seiner weltweit berühmten Sammlung ein. Das Museumscafé ist ein Teil davon.

Im Einklang von Kunst und Natur möchten wir Sie an diesem speziellen Ort kulinarisch verwöhnen. Wir bieten saisonale und regionale Schweizer Küche ebenso wie internationale Gerichte an. Geniessen Sie im Sommer die Sonne auf unserer Terrasse und im Winter unsere wärmenden Speisen und Getränke im Inneren des Museumscafés. Das Café ist ebenso der ideale Ort für Ihr Familienfest, als auch Ihren Firmen- oder Vereinsanlass.

Wir freuen uns, Sie begrüssen zu dürfen und werden Ihnen ein einmaliges Erlebnis bieten.

Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut Gemin		1 dl	9.-
Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50
Aperol Spritz			9.50
Campari	23%	4 cl	6.50
Cynar	16,5%	4 cl	6.50
Martini weiss	15%	4 cl	6.50
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	6.50
Ricard	45%	2 cl	6.50
Grodino	alkoholfrei	1 cl	5.50
Tröpfel brut		1 dl	7.50
(alkoholfrei, aus Thurgauer Trauben und Äpfeln)			

Mineral & Süssgetränke

Valser Classic/ Silence		33 cl	4.80
Valser Classic/ Silence		50 cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero		33 cl	4.80
Rivella rot, blau		33 cl	4.80
Eistee Nestea Lemon		33 cl	4.80
Elmer Citro		33 cl	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon		20 cl	4.50
Gazosa			
Limone, Aranchia Amara, Mirtillo		30 cl	5.80
Shorley		33 cl	4.80
Kindersirup			gratis
Suure Moscht klar Möhl	4%	50 cl	6.50

Fruchtsaft

Orangensaft Michel offen		20 cl	5.50
Tomatensaft Michel		20 cl	5.50
Traubensaft Michel		20 cl	5.80

Appenzeller Bier

Säntis Kristall	5,2%	33 cl	6.-
Quöllfrisch naturtrüb	4,8%	33 cl	7.50
Weizenbier	5,2%	50 cl	9.-
Holzfass-Bier	5,2%	33cl	8.-
Sonnwendlig (alkoholfrei)		33 cl	5.50

Warme Getränke

Café Crème, Milchkaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	6.-
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.90
Coretto Grappa	9.50
Swiss Coffee (Kaffee mit Säntis Malt Whisky und Schlagrahm)	12.50
Ovomaltine, Caotina (warm oder kalt)	4.80

Tee

Hagebutten, Pfefferminz, Kamille, Schwarztee	4.80
--	------

Im Kännchen

Chai Masala Blacktea	Traditionelle indische Chai-Mischung	5.20
Earl Grey Superior	Schwarztee-Mischung	5.20

Jasmin Chung Hao	Grüntee, zart-blumig, süsslich	5.20
Vietnam Mao Cao Bo	Grüntee kräftig, vollreif	5.20
(aus kontrolliert biologischem Anbau)		

Maracuja Orange	magenmilder Fruchttee ohne Hibiskus	5.20
(aus kontrolliert biologischem Anbau)		

Verveine	vom Fusse des Waadtländer Juras	5.20
(aus kontrolliert biologischem Anbau)		

Orangen-/Apfelpunch (alkoholfrei)	4.80
Tee Rum	8.50

Weine

Weissweine

Stadtwein Winterthur Riesling-Sylvaner AOC 2015

VOLG Weinkellereien	1 dl	6.20
	7.5 dl	45.50

Stadtwein Winterthur Chardonnay AOC 2014

VOLG Weinkellereien	1 dl	7.20
	7.5 dl	51.-

Domaine de la Banderolle Nyon AOC 2015

Obrist S.A.	1 dl	6.-
	7.5 dl	42.50

Rosé

Oeil de Perdrix 2015

Weingut Saxer Neftenbach	1 dl	6.-
	7.5 dl	42.50

Rotweine

Stadtwein Winterthur Blauburgunder AOC 2015

Volg Weinkellereien	1 dl	6.30
	7.5 dl	46.50

Winterthur Goldenberg Pinot Noir AOC 2014

VOLG Weinkellereien	1 dl	6.50
	7.5 dl	48.50

Lenz Selection 2015 (Pinot Noir, Garanoir & Léon Millot)

Weingut Lenz Iselisberg	1 dl	7.40
	7.5 dl	54.-

Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut Gemin	7.5 dl	48.-
--	--------	------

Über unser weiteres Weinangebot beraten wir Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8% MwSt.

Aus unserer Küche

Drei verschiedene, frische Mittags-Gerichte
(mit Fleisch oder Fisch und Vegetarisch) 19.50/23.50

Hausgemachte Tagessuppe 8.50

Tagesdessert 4.50/8.50
Verlangen Sie unsere aktuelle Tageskarte.

Gemischter Saisonblattsalat 7.-
Gemischter Saisonsalat 9.-
Grosser Salatteller mit Ei 17.50

Sandwich mit Pane Maggiolone 8.50
Schinken, Salami, Gruyère 10.50
Bündner Rohschinken, Bresaola

Apéro-Schale mit Parmigiano Reggiano 5.50
Apéro-Schale mit Oliven 5.50
Tortilla Chips mit zwei Saucen 8.50
Antipasti-Teller
(gemischte Oliven, mariniertes Gemüse, Parmigiano Reggiano, und Bresaola)

für 1 Person 10.50
für 2 Personen 18.50

Hausgemachte Desserts

Cake, je nach Angebot 6.50
Schokoladenkuchen 7.50
Panna Cotta mit Fruchtcoulis 9.50
Passionsfruchtparfait mit Früchten 9.50
Birchermüesli kleine Portion 4.50
grosse Portion 8.50

Frühstück vom Buffet „à discrétion“

Jeden Sonntag Brunch von 10 – 13 Uhr

pro Person 24.50
Kinder bis 12 Jahre 12.50

Zwei Kaffee oder ein Cappuccino oder ein Latte Macchiato oder eine Portion Tee nach Wahl

Orangensaft

verschiedene Gross- und Kleinbrote, Zopf

Butter, Konfitüren, Honig

Fleisch- und Käseplatte

Joghurt, Frühstücksflocken

hausgemachtes Birchermüesli

frische Früchte

Gourmet Variante

39.-

Zusätzlich mit einem Glas Prosecco di Valdobbiadene und einer Portion Rauchlachs mit Toast

Frühstückseier

3 Minuten Ei

2.50

Spiegelei

3.50

Rührei

5.-

Rührei mit Schinken oder Speck

7.-

Apéro am Mittwoch

Jeden Mittwochabend, von 17.00 bis 20.00 Uhr, bieten wir Ihnen einen Apéro an mit verschiedenen Delikatessen und zwei Glas Prosecco di Valdobbiadene

für zwei Personen 45.-

Samstags-Diner

Am Samstagabend verwöhnen wir Sie mit unseren saisonalen à la Carte Gerichten oder mit einem 3-Gang Menü. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef beraten.

Eine Reservation ist erforderlich und nur möglich ab 10 Personen.