



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

# **Menu de Pâques**

## **18. April bis 21. April 2019**

Öffnungszeiten: 11.30 - 15.00 und 18.30 - 23.00 Uhr

Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.

### LE MENU

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00

**Ballotine de foie gras de canard à la rhubarbe, brioche**

Entenleber-Ballotine mit Rhabarber, Brioche

*Duck liver ballotine with rhubarb, brioche*

\*\*

**Œuf mollet frit aux herbes, espuma de pommes de terre**

Pochiertes Ei mit Kräutern paniert und frittiert, Kartoffel-Espuma

*Poached egg with herbs breaded and fried, potato espuma*

\*\*

**Médaille de filet de cabillaud confit à 60°C,**

**fenouil, chou rouge, écume à l'anis étoilé**

*Kabeljau-Médaille konfiert bei 60°C, Fenchel, Rotkraut, Sternanis-Schaum*

*Cod fish médaille confit at 60°C, fennel, red cabbage, foam of star anise*

\*\*

**Granité au sureau et Riesling**

Holunder-Riesling-Granité

*Granita Riesling-elderflower*

\*\*

**Rable de lapin farci aux morilles, sauce moutarde de Meaux,**

**Risotto aux asperges de Bottmingen, variation de légumes, carottes et petits pois**

Kaninchenrücken gefüllt mit frischen Morcheln, grobkörnige Senfsauce,

Spargel-Risotto, Gemüse-Variation von Rübli und Erbsen

*Saddle of rabbit stuffed with morels, Meaux mustard sauce,*

*asparagus-risotto and variation of vegetables, carrots and peas*

\*\*

**Œuf chocolat – fruit de la passion**

Osterei Schokolade - Passionsfrucht

Easter egg chocolate – passion fruit

\*\*