



Restaurant
Schloss
Bottmingen

LES MENUS DE SAISON ET SUGGESTION DE VINS (OCTOBER – NOVEMBER 2018)

Liebe Gäste

Es ist uns ein Anliegen, Sie nebst unseren reichhaltigen und umfangreichen Bankettangeboten mit aktuellen, saisonalen Produkten und Gerichten zu verwöhnen!

Drei saisonale Menus und wo möglich unter Verwendung von regionalen Produkten sind vom Küchenchef, Guy Wallyn und seinem Team komponiert worden. Das Serviceteam hat diese Menus mit den passenden Weinempfehlungen ergänzt.

Diese Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

Wann dürfen wir Sie im Schloss verwöhnen?

Restaurant Weiherschloss Bottmingen

Johannes Tschopp
Ihr Gastgeber



Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, CH-4103 Bottmingen
Tel. +41 (0) 61 421 15 15 / info@weiherschloss.ch / www.weiherschloss.ch



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT MENUS (OKTOBER-NOVEMBER 2018)

Menu 1 (ab 10 Personen)

Foie gras de canard, coulis d'américano raisin, brioche Entenleberterrinen mit «Amerikaner» Trauben und Brioche Duck liver terrine with Americano grapes and brioche **	Fr.	28.00
Crème Dubarry (Choux fleur) et croûtons Blumenkohlsuppe mit hausgemachten Croûtons Cauliflower soup with croutons **	Fr.	16.00
Medaillons de lotte grillée sur épinard en branche, sauce au safran Seeteufel-Medaillons auf Blattspinat, Safransauce Monkfish médaillons on spinach leaves, saffron sauce **	Fr.	28.00
Rib eye de veau cuit en basse température, sauce à la moutarde de meaux, Spätzle et bouquet de légumes Kalbs Rib eye mit Niedertemperatur gegart an grobkörniger Senfsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet Low temperature cooked Veal Rib eye with mustard sauce homemade dumplings, market vegetables **	Fr.	49.00
Sable pomme Granny Smith à l'estragon et sorbet citron Yuzu Granny Smith Apfel mit Estragon und Yuzu-Zitronen Sorbet Granny Smith apple with tarragon and Yuzu sorbet	Fr.	20.00

Menupreis komplett Fr. 133.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Petite Arvine du Valais AOC Julius Petite Arvine	2016	Fr.	66.00
Sancerre AC, Lucien Crochet Sauvignon Blanc	2015	Fr.	69.00

Rotweine

Yvorne rouge AOC, Clos de la George, Merlot	2016	Fr.	95.00
La Montesa Crianza, Alvaro Palacios Garnacha, Tempranillo, Mazuelo	2014	Fr.	65.00



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (OKTOBER BIS NOVEMBER 2018)

Menu 2 (ab 10 Personen)

Carpaccio de truite marinée et son tartare Mariniertes Forellen Carpaccio mit seinem Tartar Marinated trout carpaccio with his tartar **	Fr. 25.00
Velouté de pastinak, espuma Vitelotte Pastinaken-Cremesuppe mit violetter Kartoffelschaum Soup of parsnip with violet potatoes espuma **	Fr. 18.00
Filet de loup de mer grillé, sur julienne de légumes, sauce aux herbes Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Gemüse Julienne an Kräutersauce Grilled sea bass fillet on vegetables julienne with herb sauce **	Fr. 27.00
Steak de veau à la croûte de citron, jus de veau «Schupfnudeln» et garniture d'automne Kalbssteak an Zitronenkruste, Kalbsjus Schupfnudeln und herbstlichen Garnituren Veal steak with lemon crust and veal jus "Schupfnudeln" and market vegetables **	Fr. 52.00
Pavlova vermicelles de marrons à la crème de Gruyère, sorbet quetsches Pavlova mit Vermicelle und Doppelrahm, Zwetschgensorbet Pavlova with chestnut vermicelli and cream of Gruyère, sorbet quetsches	Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 134.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Weissburgunder-Chardonnay, Allacher	2016	Fr. 53.00
Weissburgunder-Chardonnay		

Bianco del Ticino Vallombrosa DOC, Tamborini	2016	Fr. 58.00
Merlot		

Rotweine

Pinot Noir du Valais AOC Julius, Mathier	2015	Fr. 69.00
Pinot Noir		

Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero,	2015	Fr. 69.00
Tempranillo,		

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, CH-4103 Bottmingen
Tel. +41 (0) 61 421 15 15 / info@weiherschloss.ch / www.weiherschloss.ch



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (OKTOBER BIS NOVEMBER 2018)

Menu 3 (ab 10 Personen)

Rouleaux de saumon fumé au raifort, salade de sucrine et ses condiments Rauchlachs Roulade mit Meerrettich und Lattich Salat Smoked salmon roll with horseradish and lettuce salad **	Fr.	26.00
Crème de potimarron, dés de lard fumé Kürbis Cremesuppe mit geräucherten Speckwürfeln Pumpkin cream soup with smoked bacon cubes **	Fr.	16.00
St. Jacques grilles sur riz vénéré, sauce Coco Curry Gebratene Jakobsmuscheln auf Venere-Reis an Kokos-Currysauce Fried scallops on Venere rice with coconut curry sauce **	Fr.	28.00
Le Granite de Chasselas Chasselas Granite Granita of Chasselas **	Fr.	10.00
Filet de bœuf «Irish Angus», sauce au vin rouge Cabernet gratin dauphinois et bouquet de légumes Rindsfilet Irish Angus mit kräftiger Cabernet-Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet Fillet of beef Irish Angus with Cabernet red wine sauce Gratinated potatoes and vegetables **	Fr.	54.00
Le chocolat en déclinaison Variation von der Schokolade Variation of chocolate	Fr.	20.00

Menupreis komplett Fr. 146.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Yvorne AOC, Clos de la George Chardonnay	2014	Fr.	79.00
---	------	-----	-------

Rotweine

Château Marsac Séguineau, Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot	2012	Fr.	99.00
--	------	-----	-------