

## Liebe Gäste

### ... unser Veranstaltungskalender!

– **Herbliche:** Schlossterrassen-Feeling unter den sich einfärbenden Platanen

– **Kulinarisch:** Das Menu Chateaubriand, tranchiert am Tisch

– **Rock'n'Roll:** «Rock the Castle Volume II» mit den Jung-Köchen der JRE und Live-Musik. (23.9.2018)

– **Prickeln:** Chandelles & Champagne Mit dem Champagnerhaus Philipponnat (28.9.2018)

– **Zauberhaft:** «Magic in the Castle» mit Zauberkünstler Roberto Giobbi und dem Zauberduo Caviola (25.11.2018)

2 plats:	58.00
3 plats:	68.00
4 plats	78.00

Prix en Francs Suisse, 7.7% taxes incluses

## Le menu



### Vitello tonnato, (Bâle-Campagne)

#### variation de potiron (Biel-Benken) <sup>1-4-7-10</sup>

Kalbs-Vitello Tnnato mit Kürbisvariation

ou

#### Véloute de brocoli (Riehen), espuma au lard fumé <sup>,7-9</sup>

Leichte Brokkoli-Creme mit Espuma von geräuchertem Speck

\*\*

### Filet de truite (Orishof Liestal), sauce au Riesling

#### épinards en branches, pommes vapeur (Biel-Benken) <sup>4-7-12</sup>

Forellenfilet mit Rieslingsauce

Blattspinat und Salzkartoffeln

ou

#### Duo de joue de veau et porc (Bâle-Campagne) au vin rouge

#### variation de carottes (Village Neuf)

#### purée de pommes de terre (Biel-Benken) <sup>1-7-9-12</sup>

Duett von «Bäggli», Kalb und Schwein an Rotweinsauce

Rübligemüse und Kartoffelstock

\*\*

#### Streusel aux quetsches (Sissach), glace «Läckerli» <sup>1-3-5-7-12</sup>

Zwetschgen-Streusel mit Lächerliglace

ou

#### Assiette de fromages fins <sup>1- 7- 8</sup>

Kleiner Käseteller

\*\*