



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Apulien sommerliche Genüsse **Freitag, 24. August 2018, ab 19.00 Uhr**

Der Absatz des Stiefels mausert sich von der Masse zur Klasse – dank einheimischer Trauben wie Primitivo, Negroamaro und Nero di Troia. Apulien ist der Absatz, auf dem der italienische Stiefel steht. Die alten Römer nannten diesen Landstrich «Apluvia», übersetzt: ohne Regen. Tatsächlich herrscht hier ein warmes, trockenes Mittelmeerklima wie aus dem Bilderbuch. Was Apulien neben Regen ebenfalls fehlt, sind Berge. Es ist die mit Abstand flachste Region Süditaliens. Das macht die Erde leicht zu bewirtschaften, ist aber für den Weinbau nicht unbedingt qualitätsfördernd. Die Reben liefern hohe Erträge und sind der Sonne schonungslos ausgesetzt. Kühle Höhen oder schattige Lagen gibt es hier kaum.

Apéro 19.00 Uhr, ab 19.30 Uhr Dîner
Aperitivo ore 19.00, ore 19.30 cena

Menu

Amuse bouche: Crostini, Panzerotti (tomate, basilic)

Antipasto: Crostini, Panzerotti (pomodori, basilico)

**

Rindscarpaccio und Rindstatar mit Artischocken

Carpaccio di manzo e tartare di carciofo

**

Krustentier-Lasagne mit Hummer-Bisque

Lasagna di crostacei e zuppa di aragosta

**

**Kalbfleisch Saltim bocca, Tomaten-Reiskroketten,
Ratatouille "Mille feuille"**

*Saltim di vitello alla bocca, arancini di pomodoro
migliaia di foglie di ratatouille*

**

**Apfel mit Ingwer konfiert, Sanddorn-Sorbet,
Zimtblüten-Sauce**

*Mela candita allo zenzero, sorbetto di olivello spinoso,
salsa ai fiori di cannella*

**

Preis pro Person CHF 145.–

inkl. Apéro & Menu & Antinori-Weine

(Vegetarische Menuvariante ist möglich)

Prezzo per persona CHF 145.–

incl. Aperitivo & menù & Vino-Antinori

(Vegetariano Menùvariante è possibile)

Bitte reservieren Sie sich Ihren Tisch rechtzeitig. *I prega di prenotare il suo tavolo in tempo.*

In Zusammenarbeit mit:

Bindella
la vita è bella