



Spargeln aus dem Baselbiet treffen auf Baselbieter Wein

Sonntag, 19. Mai 2019,
Apéro ab 18.00 Uhr

Spargeln von Wiesner's Beeriland, Thomas Wiesner
Baselbieterweine von Klus 177, Antoine Kaufmann

Menu

Mousse d'asperges de Bottmingen et jambon cru
Bottminger Spargelmousse mit Rohschinken

**

Velouté d'aspgerges, espuma vitelotte
Spargelvelouté mit Schaum von blauen Kartoffeln

**

Crevettes «Black Tiger» grillées
risotto d'asperges et sauce noix de coco et curry
Grillierte Riesenkrevetten auf Spargelrisotto
Kokosnuss-Currysauce

**

Rib-eye de veau rôti, sauce moutarde de Meaux
Gratin de pommes de terre aux asperges
Kalbs-Rib-eye mit grobkörniger Senfsauce
Kartoffel-Spargelgratin

**

La cerise en forêt noire, glace pistache
„Kirschenkreation“ mit Pistacheglace

**

Menupreis
pro Person CHF 145.00
inkl. Apéro, 5-Gang-Menu
Wein, Mineral & Café

**«Eine Liebesgeschichte - wie
der Spargel zum Wein kam.»**

Es war einmal ein Gemüse mit Namen
„Spargel“, dass seinen Ursprung in
Vorderasien hat und sich bereits bei
den Griechen und Römern grosser
Beliebtheit erfreute.

Irgendwann entdeckte ein schlauer
Mensch zufällig, dass der Wein der
ideale Begleiter für dieses liebeliche
Gewächs wäre. Somit war die
Hochzeit beschlossene Sache und
noch heute erfreuen sich die Beiden
aneinander . . .

**Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig
Ihren Platz.**

RESTAURANT
SCHLOSS BOTTMINGEN

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen

www.weiherschloss.ch
info@weiherschloss.ch
+41 61 421 15 15

