



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT-MENUS (FEBRUAR – MÄRZ 2019) MIT WEINEMPFEHLUNG

Liebe Gäste

Neues Jahr – neue Kreationen!

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren aktuellen und saisonalen Produkten und Gerichten. Unser Küchenteam unter der Leitung vom Küchenchef Guy Wallyn hat für Sie drei spezielle Menus zusammengestellt. Diese Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

Wir freuen uns, Sie im historischen Weiherschloss Bottmingen zu verwöhnen.

Restaurant **Schloss Bottmingen**
Johannes Tschopp

Ihr Gastgeber





Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (FEBRUAR - MÄRZ 2019)

Menu 1 (ab 10 Personen)

Foie gras de canard à la mangue et fruit de la passion, brioche
Entenleberterrinen mit Mango-Passionsfrucht, Brioche
Duck liver terrine with mango and passionfruit, brioche
**

Fr. 28.00

Médaille de saumon sur jeunes poireaux, sauce bergamote
Lachssteak serviert auf Lauchgemüse, Bergamottesauce
Sautéed fillet of salmon on leek vegetables, bergamot sauce
**

Fr. 28.00

Duo de filet de veau et boeuf, sauce Porto
risotto au vin blanc, bouquet de légumes
Duett von Kalbs- und Rindsfilet mit Portweinsauce
Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet
Duo of fillet of veal and beef, Port wine sauce
Risotto and market vegetables
**

Fr. 56.00

La crème catalane vanille, salade d'orange au safran,
glace chocolat caraïbe
Creme Catalane, Orangensalat mit Safran und Schokoladenglace
Catalan cream vanilla, orange salad with saffron,
caribbean ice cream

Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 126.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Petite Arvine du Valais AOC Julius Pierre-Alain Mathier 2017 Fr. 66.00
Petite Arvine

Pouilly-Fuissé AOC, Terres Secrètes 2015 Fr. 72.00
Chardonnay

Rotweine

Cuvée Ligne d'Or AOC Julius [barrique] Pierre-Alain Mathier 2013 Fr. 78.00
Merlot, Syrah, Pinot Noir & Cornalin

Piano del Sole DOC Vigneti del Vulture, Basilicata 2012 Fr. 88.00
Aglianico



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (FEBRUAR - MÄRZ 2019)

Menu 2 (ab 10 Personen)

Tatar de crustacés en feuille de chou rave et ses condiments Krustentier-Tatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren Tatar of crustacean in a turnip cabbage leaf **	Fr.	28.00
Consommé double au Sherry, brunoise de légumes Doppelter Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfelchen Consommé with Sherry and vegetables cubs **	Fr.	17.00
Médailon de filet de skrei, sur épinards en branches, sauce safran Médailon vom Winterkabeljau auf jungem Blattspinat, Safransauce Médailon of codfish on young spinach, saffron sauce **	Fr.	28.00
Filet de bœuf « Irish Angus », sauce Barolo Gratin dauphinois et assortiment de légumes Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Barolosauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl Fillet of beef «Irish Angus» Barolo red wine sauce Potato gratin and market vegetables **	Fr.	54.00
Sablé d'agrumes Variation von Zitrusfrüchten Variation of citrus fruits served on butter pasty	Fr.	20.00

Menupreis komplett Fr. 139.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

SanZeno Bianco del Ticino Tamborini 2014/15 Fr. 76.00
Chardonnay, Sauvignon Blanc & Merlot

Lugana DOC Santa Cristina Zenato 2017 Fr. 59.00
Ugni Blanc Magnum Fr. 115.00

Rotweine

Château Cissac Cru Bourgeois Parker 90 2010 Fr. 87.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot

Barbera d'Asti La Tota DOCG Marchesi Alferi 2016 Fr. 76.00
Barbera Magnum 2015 Fr. 154.00



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (FEBRUAR - MÄRZ 2019)

Menu 3 (ab 10 Personen)

Saumon mariné, crème de raifort Marinierter Lachs mit Meerrettichschaum Marinated salmon, with horseradish cream **	Fr.	27.00
Crème de cèleri, espuma Vitelotte Selleriecremesuppe mit Espuma von blauen Kartoffeln Celery cream soup with espuma of blue potatoes **	Fr.	17.00
Coquilles St. Jacques grillées, sur risotto vénéré, sauce coco-curry Gebratene Jakobsmuscheln auf Venere-Risotto, Kokosnuss-Currysauce Grilled scallops on black risotto and coconut curry sauce **	Fr.	28.00
Rib eye de veau cuite à basse température, sauce moutarde de Meaux spaetzle et bouquet de légumes du marché Kalb Rib eye zart gebraten, grobkörnige Senfsauce Spätzli und Gemüsebouquet Veal rib eye with Meaux mustard sauce spaetzle and market vegetables **	Fr.	52.00
La cerise en forêt noire, glace pistache Kirschenkreation mit Pistacheglaze „The Cherry“, glace pistaccio	Fr.	20.00

Menupreis komplett Fr. 136.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Weissburgunder-Chardonnay Bio Winzerhof Allacher Mönchhof Weissburgunder-Chardonnay	2017	Fr.	53.00
Sancerre AC Lucien Crochet Sauvignon Blanc	2015	Fr.	69.00

Rotweine

Varvara dell' Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore DOC Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Petit Verdot	2016	Fr.	76.00
	2016	Fr.	152.00
Figuro 12 Crianza Garcia Figuro	2016	Fr.	69.00
Tempranillo	Magnum 2016	Fr.	142.00