



FREITAG, 26. OKTOBER 2018
APÉRO 19.00 UHR, DÎNER 19.30 UHR
SOIRÉE DÉGUSTATION
VINS DE BOURGOGNE,
MAISON REMOISSENET PÈRE&FILS

**Fünf-Gang-Menu begleitet von
ausgesuchten Burgunderweinen.**

Amuse bouche

**

Ballotine de lapin à la pistache, sucrine
Givry blanc 2016, Chardonnay

**

Médaille de saumon sur épinards, sauce à l'estragon
Meursault Maurice Chevalier 2015, Chardonnay

**

Lasagne de crustacés et sa bisque de homard
Gevrey-Chambertin 2016, Pinot noir

**

Entrecôte de chevreuil rôtie, sauce genièvre,
purée de pomme de terre douce, garniture d'automne
Chambolle-Musigny "les Echanges" 2013, Pinot noir

**

Choix de fromages de Bourgogne



Restaurant
Schloss
Bottmingen

BAUR au LAC
Vins

Menupreis
pro Person CHF 155.00
inkl. Apéritif, Menu & Weine,
Mineral und Café

Remoissenet Père & Fils gehört im Burgund zu den alteingesessenen Häusern mit einem großen Namen. Wir präsentieren Ihnen an diesem Abend ausgesuchte Weine, darunter die bekannten Crus Gevrey-Chambertin und Meursault Maurice Chevalier. Bernard Rapolt, Besitzer des Weingutes und eine Koryphäe auf seinem Gebiet, präsentiert mit pointiertem Charme seine Weine. Das passende Menu hat unser Küchenchef, Guy Wallyn kreiert.

130 Jahre Schlossgastronomie
1888-2018

**Im Jubiläumsjahr überraschen wir
Sie mit verschiedenen Anlässen.**

www.weiherschloss.ch

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

RESTAURANT
SCHLOSS BOTTMINGEN

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen

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