



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT-MENUS (APRIL - JUNI 2019) MIT WEINEMPFEHLUNG

Liebe Gäste

Was gibt es schöneres als in der frühlingshaften Zeit einen Anlass zu feiern. Es ist uns ein Anliegen, Sie nebst unserem reichhaltigen und umfangreichen Bankettangebot mit aktuellen, saisonalen Produkten und Gerichten zu verwöhnen!

Sobald uns Wiesner's Beeriland, Bottmingen mit Spargeln beliefert, werde diese integriert.

Saisonale Kreationen, wo möglich unter Verwendung von regionalen Produkten ist der Anspruch vom Küchenchef, Guy Wallyn und seinem Team. Die passende Weinempfehlung darf selbstverständlich nicht fehlen.

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 (APRIL – JUNI 2019)

Menu A (ab 10 Personen)

Vitello tonnato et ses garnitures Vitello Tonnato garniert <i>Vitello tonnato</i> **	Fr. 24.00
Filet de cabillaud, fenouil, chou rouge, écume à l'anis étoilé Kabeljaufilet mit Fenchel, Rotkraut und Sternanisschaum <i>Fillet of cod fish, fennel, red cabbage, star anise foam</i> **	Fr. 28.00
Rib-Eye de veau cuit à basse température, sauce Porto risotto aux asperges, légumes du marché Kalbs-Rib-Eye mit Niedertemperatur gegart, Portweinsauce Spargel-Risotto und Marktgemüse <i>Veal rib eye cooked at low temperature, Porto sauce asparagus risotto, market vegetables</i> **	Fr. 52.00
Tiramisu fraise rhubarbe, sorbet citron basilic Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, Zitronen-Basilikumsorbet <i>Tiramisu, strawberries and rhubarb, lemon-basil sorbet</i>	Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 1116.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Yvorne "L'Ovaille" AOC, Deladoey Fils, Grand Cru 2015/2016
Chasselas Fr. 77.00

Pinot Grigio Carlo Lenotti Cantine Lenotti 2016
Pinot Gris Fr. 52.00

Rotweine

Extasis rouge Villeneuve AOC, Grand Cru, Clos du Châtelard 2016
Cabernet Sauvignon, Merlot & divers Grand Cru Fr. 71.00

Pasos de San Martin, Artadi, Laguardia Navarra 2015
Grenache Fr. 74.00



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (APRIL – JUNI 2019)

Menu B (ab 10 Personen)

Foie gras de canard à la rhubarbe, brioche Entenleberterrinen mit Rhabarber, Brioche <i>Duck liver terrine with rhubarb, brioche</i> **	Fr. 28.00
Crème d'asperges Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i> **	Fr. 17.00
Filet de rascasse sur jeunes épinards en branches, sauce estragon Rascassefilet auf jungem Blattspinat mit Estragonsauce <i>Grilled fillet of scorpion fish, young spinach, tarragon sauce</i> **	Fr. 26.00
Carré d'agneau rôti, jus au thym pommes nouvelles, ratatouille Lammkarre, Thymianjus neue Bratkartoffeln und Ratatouille-Gemüse <i>Saddle of lamb, thyme jus</i> <i>sautéed new potatoes, vegetables stew</i> **	Fr. 50.00
Crème catalane vanille, salade d'orange au safran, glace chocolat Vanillecrème Catalane, Orangensalat mit Safran, Schokoladenglace <i>Catalan vanilla cream, saffron orange salad, chocolate ice cream</i>	Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 133.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Château de Trevelin Grand Cru, Familie Charmorel, Aubonne 2016
Altesse Fr. 64.00

Gewürztraminer Collines de Granit Charles Frey 2016
Gewürztraminer Fr. 68.00

Rotweine

Merlot del Ticino San Zeno DOC Tamborini 2015/2016
Merlot Fr. 64.00

“Barrua” Sassicaia del’Sardegna Isola dei Nuraghi igt 2013 Fr. 105.00
Tenuta San Guido/Santadi Magnum Fr. 205.00
Carignano, Cabernet Sauvignon & Merlot



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT MENUS (APRIL – JUNI 2019)

Menu C (ab 10 Personen)

Saumon mariné «Loch Fyne» aux agrumes et herbes Marinierter «Loch Fyne» Lachs mit Zitrusfrüchten und Kräutern <i>Marinated salmon „Loch Fyne“ with citrus fruits and herbs</i> **	Fr. 24.00
Pointes d'asperges, sauce champignon citronné Weisse und grüne Spargeln, Champignonsauce mit Zitronen parfümiert <i>White and green asparagus, mushroom lemon sauce</i> **	Fr. 24.00
Crevettes « Black Tiger » grillées sur risotto Vénééré, sauce curry Grillierte "Black Tiger" Riesencrevetten, Venere-Risotto, Currysauce <i>Prawns "Black Tiger", Venere risotto, curry sauce</i> **	Fr. 28.00
Entrecôte de bœuf rôti, sauce Choron gratin dauphinois, légumes de printemps Gebratenes Rindsentrecôte, Choronsauce Kartoffelgratin und frühlingshaftes Gemüse <i>Entrecôte of beef, choron sauce potato au gratin spring vegetables</i> **	Fr. 52.00
La cerise en forêt noire, glace pistache Kirschenmousse Schwarzwald Pistacheglase <i>The cherry black forest style, pistachio ice cream</i>	Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 140.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Le Blanc, Domaine Nussbaumer 2016 Fr. 54.00
Riesling X Silvaner

SanZeno Bianco del Ticino, Tamborini 2015/2016 Fr. 76.00
Chardonnay, Sauvignon Blanc & Merlot

Rotweine

Extasis rouge Villeneuve AOC, Grand Cru, Clos du Châtelard 2015/16 Fr. 71.00
Cabernet Sauvignon, Merlot & divers Grand Cru

Château Coucy Grand Vin St. Emilion 2011 Fr. 75.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot