

Schloss Bottmingen

Brasserie du Château

De saison

Kürbiscremesuppe	15
Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Pilzen & Croûtons	16
mit gekochtem Ei, Pilzen, Croûtons & Speck	18
Hirschpfeffer mit Birne, Rosenkohl und Spätzli	46
Hirsch-Entrecôte an Wacholdersauce mit Rotkraut, Birne, Rosenkohl und Spätzli	48

Pour deux et plus

Chateaubriand
mit Sauce béarnaise & Herbstgemüse

Mit der Beilage Ihrer Wahl:

frische Tagliatelle | hausgemachter Kartoffelstock | hausgemachte Spätzli | Schloss-Pommes
Pommes dauphine

Preis pro Gast 70

Les hors-d'œuvre froids

Salade verte		12
mit Salatsauce maison & frischen Kräutern		
Salade de crudités		14
mit Salatsauce maison & frischen Kräutern		
Nüsslisalat		
mit gekochtem Ei, Pilzen & Croûtons		16
mit gekochtem Ei, Pilzen, Croûtons & Speck		18
Rindstartare «classique»		
80g mit Toast		28
160g mit Schloss-Pommes		48
Saumon mariné		24
mit Zitrus-Coulis		
Terrine de Foie Gras Maison		30
mit hausgemachtem, saisonalem Chutney & Brioche		
als Duo mit einer gebratenen Tranche Foie Gras		42
Austern Marennes-Oléron N°3 pro Stück		5
mit Champagnersauce gratiniert, pro Stück		6.50

chauds

Soupe du jour		12
Kürbiscremesuppe		15
Gebratene Enten Foie Gras	1 Tranche	20
mit hausgemachtem, saisonalem Chutney & Brioche		
	2 Tranches	32
Escargots «Maître d'Hôtel»	6 Pièces	15
	12 Pièces	28

Viandes

Kalbssteak, 160 g 58
Sauce aux champignons, Herbstgemüse & Kartoffelstock

Rindsfiletspitzen façon Stroganoff 49
mit Herbstgemüse & frischen Tagliatelle

Filet de Bœuf, 180 g 62
an Pfeffersauce, Herbstgemüse & Schloss-Pommes
mit gebratener Tranche Foie Gras 72

Poissons

Gebratene Jakobsmuscheln 59
an Sauce Safran, Gemüse & Fregola Sarda

Cabillaud mit Kräuterkruste 44
Sauce Noilly Prat, Gemüse & Venere-Reis

Poisson du jour selon arrivage Tagespreis

Végétariens

Feuilleté 34
Sauce aux Champignons des Bois

Spätzlipfanne 36
Sauce Safran & Courge

Gyoza végans 36
an Kokosnuss-Currysauce mit Gemüse

Supplément Sauce & Beilage + CHF 5
kleinere Portion eines Gerichtes - CHF 8

Dessert

Café gourmand 18
mit einem Espresso oder Kaffee

Coupe Nesselrode 15

Île Flottante «Weiherschloss» 15
Pochierter Eiweissschnee auf Vanillesauce & Mandeln

Hausgemachte Tarte Tatin 17
gestürzte Apfelwähe mit Caramel & Vanilleglace

Mousse au Chocolat 16
mit Schokoladenspänen

Profiteroles 16
mit Vanilleglace & Schokoladensauce

Colonel 15
Zitronensorbet mit französischem Vodka

Glacé (pro Kugel) 5
Vanille | Schokolade | Pistazie | Kaffee

Sorbets (pro Kugel) 5
Zitrone | Mango | Birne | Himbeere | Erdbeere

Schlagrahm +2

Fromage du jour

mit hausgemachtem Chutney 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.