

Schloss Bottmingen

# Brasserie du Château

## De saison

Kürbiscremesuppe 15

Nüsslisalat
mit gekochtem Ei, Pilzen & Crôutons 16
mit gekochtem Ei, Pilzen, Crôutons & Speck 18

Hirschpfeffer
mit Birne und Rosenkohl 40

Hirsch Entrecôte 42
an Wacholdersauce mit Rotkraut , Birne und Rosenkohl

## Pour deux et plus

Rehrücken
an Wacholdersauce mit Rotkraut, Birne und Rosenkohl
Preis pro Gast 70

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise & Gemüse
Preis pro Gast 64

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne die Beilage nach Ihrer Wahl:**

frische Tagliatelle | hausgemachter Kartoffelstock + CHF 6
hausgemachte Spätzle | Schloss-Pommes | Pommes Dauphines

## Les hors d'oeuvres froids

| | | |
|---|---|---|
| Salade verte | | 12 |
| mit Salatsauce maison & frischen Kräutern | | |
| Salade de crudités | | 14 |
| mit Salatsauce maison & frischen Kräutern | | |
| Nüsslisalat | | |
| mit gekochtem Ei, Pilzen & Crôutons | | 16 |
| mit gekochtem Ei, Pilzen, Crôutons & Speck | | 18 |
| Rindstartare «classique» | | |
| 80g mit Toast | | 28 |
| 160g mit Schloss-Pommes allumettes | | 48 |
| Crevetten-Cocktail «Calais» | | 24 |
| mit Cocktailsauce & Toast | | |
| 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<br>Sauce aux champignons & Herbstgemüse | 53 |
| Rindsfiletspitzen façon Stroganoff<br>mit Herbstgemüse | 44 |
| Filet de Bœuf, 180 g<br>an Rotweinsauce & Herbstgemüse | 57 |
| mit gebratener Tranche Foie Gras | 67 |

## Poissons

| | |
|---|---|
| Filet de Sole-Limande<br>an Noilly-Prat-Sauce mit Blattspinat | 43 |
| Pavé de saumon grillé<br>Sauce Safran & Herbstgemüse | 41 |
| Poisson du jour selon arrivage | Tagespreis |

## Végétariens

| | |
|---|---|
| Feuilleté<br>Sauce aux Champignons des Bois | 34 |
| Spätzlipfanne<br>Sauce Safran & Courge | 36 |
| Gyoza végans<br>an Kokusnuss-Curry-Sauce mit Gemüse | 36 |

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne die Beilage nach Ihrer Wahl:**

frische Tagliatelle | hausgemachter Kartoffelstock + CHF 6
hausgemachte Spätzle | Schloss-Pommes | Pommes Dauphines

kleinere Portion eines Gerichtes - CHF 5

## Dessert

Café gourmand 18
mit einem Espresso oder Kaffee

Coupe Nesselrode 15

Île Flottante «Weiherschloss» 15
Poschierter 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.