



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT-MENUS (APRIL - JUNI 2018) MIT WEINEMPFEHLUNG

Liebe Gäste

Es ist uns ein Anliegen, Sie nebst unseren reichhaltigen und umfangreichen Bankettangeboten mit aktuellen, saisonalen Produkten und Gerichten zu verwöhnen!

Drei saisonale Menus und wo möglich unter Verwendung von regionalen Produkten sind vom Küchenchef, Guy Wallyn und seinem Team komponiert worden. Das Serviceteam hat diese Menus mit den passenden Weinempfehlungen ergänzt.

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 2018)

Menu 1 (ab 10 Personen)

Tatare de crevettes en feuille de chou rave et ses condiments Fr. 24.00

Krevettentatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren

Shrimps tatar in a turnip cabbage leaf

**

Crème d'asperges Fr. 18.00

Spargelcremesuppe

Asparagus cream soup

**

Filet d'omble chevalier sur juliennes de légumes aux herbes Fr. 24.00

Seesaiblingsfilet auf Gemüsestreifen an Kräutersauce

Fillet of char on vegetables slices with herb sauce

**

Filet de bœuf «Iris Angus», sauce vin rouge Fr. 52.00

gratin de pommes de terre et bouquet de légumes

Rindsfilet „Irish Angus“ mit kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Fillet of beef „Irish Angus“, red wine sauce

Gratinated potatoes and vegetables

**

Tarte au fromage blanc, fraise et rhubarbe à la fleur d'oranger Fr. 20.00

Quarktorte mit Erdbeeren und Rhabarber, parfümiert mit Orangenwasser

Cheesecake, strawberries and rhubarb, perfumed with orange water

Menupreis komplett Fr. 130.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Yvorne "L'Ovaille" AOC, Deladoey Fils, Grand Cru 2015

Fr. 77.00

Chasselas

Pinot Gris [barrique], Domaine Nussbaumer 2015

Fr. 68.00

Pinot Gris

Rotweine

Barbera d'Asti La Tota. Marchesi Alfieri, Piemont 2015

Fr. 68.00

Barbera

Magnum

Fr. 142.00

Château Cissac Cru Bourgeois, Haut Médoc Parker 90 2010

Fr. 87.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (APRIL – JUNI 2018)

Menu 2 (ab 10 Personen)

Foie gras de canard à la rhubarbe, brioche Fr. 28.00
Entenleberterrinen mit Rhabarber, Brioche
Duck liver terrine with rhubarb, brioche

**

Crème Dubarry, croûtons aux herbes Fr. 17.00
Blumenkohlcremesuppe mit Kräutercroutons
Cauliflower cream soup with herbal bread crumbs

**

Filet de sandre grillé variation de fenouils, sauce Champagne rosé Fr. 28.00
Grilliertes Zanderfilet mit Fenchelvariation, Rosé Champagnersauce
Grilled fillet of pike-perch, fennel and rosé Champagne sauce

**

Granité sureau Fr. 10.00
Holunder Granite
Elderflower granita

**

**Rib-Eye de veau cuit à basse température, sauce champignons
spätzle et bouquet de légumes** Fr. 50.00
Kalbs-Rib-Eye mit Niedertemperatur gegart, Pilzsauce
Spätzli und Gemüsebouquet
*Veal rib eye cooked at low temperature, mushroom sauce
spätzle and seasonal vegetables*

**

«Opéra», glace tonka Fr. 20.00
Biskuittörtchen «Opera» mit Tonkabohnenglace
Biscuit tartlet «Opera» tonka bean ice cream

Menupreis komplett Fr. 144.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Château de Trevelin Grand Cru, Familie Charmorel, Aubonne 2015 Fr. 64.00
Altesse

Gewürztraminer Terroir Alsace AC, Domaine Paul Zinck 2014/15 Fr. 62.00
Gewürztraminer

Rotweine

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

Guidalberto, Tenuta San Guido, 2. Wein Sassicaia, 2014 Fr. 98.00
Cabernet Sauvignon & Merlot



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (APRIL – JUNI 2018)

Menu 3 (ab 10 Personen)

Saumon mariné «Bömlo» aux agrumes Fr. 24.00
Marinierter Bömlo-Lachs mit Zitrusfrüchten
Marinated salmon „Bömlo“ with citrus fruits

**

Crème de céleri et ses chips Fr. 17.00
Selleriecremesuppe mit Chips
Celery cream soup and chips

**

Crevette «Black Tiger» grillé sur risotto Vénère, sauce Curry Fr. 28.00
Grillierte Riesencrevette „Black Tiger“ auf Venere-Reis, Currysauce
Grilled „Black Tiger“ shrimp served on black rice, curry sauce

**

Magret de canette rôtie, sauce Rouennaise Fr. 48.00
Polenta crémeuse et légumes d'été
Entenbrust mit Rouennaisesauce
Polenta und sommerliches Gemüse
Duck breast with Rouennaise sauce
Polenta and summer vegetables

**

La cerise sur le gâteau, glace pistache Fr. 20.00
Kirschenmousse mit Amaretto und Pistache Glace
Cherry mousse with Amaretto and pistachio ice cream

Menupreis komplett Fr. 129.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

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

Pouilly-Fumé AC, Ladoucette, 2014 Fr. 91.00
Sauvignon Blanc

Rotweine

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

Beaune Marconnets AC 1er cru, Remoissenet Père & Fils 2014 Fr. 102.00
Pinot Noir