



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETT-MENUS (JANUAR – MÄRZ 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. Neues Jahr – neue Kreationen!

Drei saisonale Menus und wo möglich unter Verwendung von regionalen Produkten vom Küchenchef, Guy Wallyn und seinem Team komponiert. 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 (JANUAR - MÄRZ 2018)

Menu A (ab 10 Personen)

Tatar de crustacés en feuille de chou rave et ses condiments Fr. 28.00

Krustentier-Tatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren

Tatar of crustacean in a turnip cabbage leaf

**

Consommé double au Sherry, brunoise de légumes Fr. 17.00

Doppelter Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfelchen

Consommé with Sherry and vegetables cubs

**

Médaille de filet de skrei, sur épinards en branches, sauce safran Fr. 28.00

Médaille vom Winterkabeljau auf jungem Blattspinat, Safransauce

Médaille of codfish on young spinach, saffron sauce

**

Filet de bœuf « Irish Angus », sauce Barolo Fr. 54.00

Gratin dauphinois et assortiment de légumes

Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Barolosauce

Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Filet of beef «Irish Angus » Barolo red wine sauce

Potato gratin and market vegetables

**

Sablé à l'orange Fr. 20.00

Variation von der Orange auf Buttergebäck

Variation of orange served on butter pastry

Menupreis komplett Fr. 139.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

SanZeno Bianco del Ticino Tamborini 2014/15 Fr. 76.00

Chardonnay, Sauvignon Blanc & Merlot

Châteauneuf-du-Pape AC, Château Beauchêne 2010 Fr. 69.00

Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc & Clairette

Rotweine

Château Cissac Cru Bourgeois Parker 90 2010 Fr. 87.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot

Gigondas AOC Domaine du Grand Montmirail 2015 Fr. 84.00

Grenache, Syrah & Mourvèdre



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (JANUAR - MÄRZ 2018)

Menu B (ab 10 Personen)

Saumon mariné, crème de raifort Marinierter Lachs mit Meerrettichschaum Marinated salmon, with horseradish cream **	Fr. 27.00
Crème de cèleri, lamelles de truffes noir Selleriecremesuppe mit Streifen vom Périgord-Trüffel Celery cream soup with slices of Périgord truffle **	Fr. 17.00
Coquilles St. Jacques grillées, sur risotto vénéré, sauce coco-curry Gebratene Jakobsmuscheln auf Venere-Risotto, Kokosnuss-Currysauce Grilled scallops on black risotto and coconut curry sauce **	Fr. 28.00
Rib eye de veau cuite à basse température, sauce moutarde de Meaux spätzle et bouquet de légumes du marché Kalb Rib eye mit Niedertemperatur gegart, grobkörnige Senfsauce Spätzli und Gemüsebouquet Veal rib eye with Meaux mustard sauce spätzle and market vegetables **	Fr. 49.00
„Pina Colada“ à la cardamome verte Dessertkreation «Pina Colada» mit grünem Kardamom «Pina Colada» with green cardamom	Fr. 20.00

Menupreis komplett Fr. 133.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Weissburgunder-Chardonnay Bio Winzerhof Allacher Mönchhof Weissburgunder-Chardonnay	2015	Fr. 53.00
Sancerre AC Lucien Crochet Sauvignon Blanc	2014/15	Fr. 69.00

Rotweine

Varvara dell' Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore DOC	2014/15	Fr. 76.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Petit Verdot	Magnum 2015	Fr. 152.00
Figuro 12 Crianza Garcia Figuro	2014	Fr. 69.00
Tempranillo	Magnum 2014	Fr. 142.00



Restaurant
Schloss
Bottmingen

SAISONALE BANKETTMENUS (JANUAR - MÄRZ 2018)

Menu C (ab 10 Personen)

Foie gras de canard chutney à l'ananas, brioche Fr. 28.00
Entenleberterrinen mit Ananas-Chutney und Brioche
Duck liver terrine with pineapple chutney, brioche
**

Bisque d'homard au cognac Fr. 18.00
Hummerbisque mit Cognac parfümiert
Lobster bisque soup with Cognac
**

Médailillon de saumon sur jeunes poireaux, sauce estragon Fr. 28.00
Lachssteak serviert auf Lauchgemüse, Estragonsauce
Sautéed fillet of salmon on leek vegetables, estragon sauce
**

Filet de veau croûte aux herbes, sauce Porto Fr. 54.00
risotto au vin blanc, bouquet de légumes
Kalbsfilet in der Kräuterkruste mit Portweinsauce
Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet
Fillet of veal with herb crust, Port wine sauce
Risotto and market vegetables
**

Le croustillant chocolat fruit de la passion, sorbet mangue Fr. 20.00
Knuspertörtchen mit Schokolade und Passionsfrucht, Mango Sorbet
Fancy cake chocolate and passion fruit with mango sorbet

Menupreis komplett Fr. 140.00

Unsere Weinempfehlung zum Menu: (Jahrgangswechsel möglich)

Weissweine

Petite Arvine du Valais AOC Julius Pierre-Alain Mathier 2016 Fr. 66.00
Petite Arvine

Pouilly-Fuissé AOC, Terres Secrètes 2014 Fr. 72.00
Chardonnay

Rotweine

Yvorne rouge AOC Clos de la George Grand Cru 2015 Fr. 81.00
Pinot Noir

Piano del Sole DOC Vigneti del Vulture, Basilicata 2012 Fr. 88.00
Aglianico