

LE MENU CRÉATIF

Chef de Cuisine, Guy Wallyn hat sich von den ersten Frühlingstagen inspirieren lassen. Geniessen Sie sein Menu créatif in verschiedenen Folgen nach Wahl mit drei bis sechs Gängen.

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00 | trois 98.00

Makis de Wagyu farci au tatar de bœuf, asiatique

Wagyu Makis gefüllt mit Rindstatar, Asiatisch angehaucht
Wagyu makis stuffed with beef tatar Asian style (35.00)

Crème de poireau, espuma vitelotte

Lauchcrèmesuppe mit Espuma von violetten Kartoffeln
Leek Cream soup with violet potato espuma (17.00)

Langoustines à la pistache et brocoli, sauce coco-curry

Langoustine mit Pistazien und Brokkoli, Kokosnuss-Currysauce
Langoustine with pistachio and broccoli, coconut curry sauce (32.00)

ou

Dos de cabillaud sur épinards en branches, sauce au safran

Kabeljau auf Blattspinat, Safransauce
Cod fish with leaf spinach, saffron sauce (Vorsp. 32.00/ Hauptg. 50.00)

Granité à la fleur de bière

Bierblüten Granité
Beer-flower granité (10.00)

Selle de chevreuil de printemps cuit à basse température, sauce gibier lié au chocolat, jeunes légumes et risotto d'asperges

Rückenstück vom Sommerreh bei niedriger Temperatur gegart, Wildsauce mit Schokolade leicht gebunden
Junges Gemüse und Spargel-Risotto
Saddle of summer venison cooked at low temperature, venison sauce with chocolate young vegetables and asparagus risotto (54.00)

Croustillant fondant chocolat-passion et fraîcheur de mandarine

Schokoladen-Passionsfrucht Schnitte mit Mandarinen Sorbet
Chocolate-passionfruit tarte with tangerine sorbet (20.00)

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu (49.00)

LE MENU VÉGÉTARIEN

Chef de Cuisine ,Guy Wallyn hat sich von den ersten Frühlingstagen inspirieren lassen. Geniessen Sie sein Menu végétarien in verschiedenen Folgen nach Wahl mit drei bis sechs Gängen.

Les plats: six 125.00 | cinq 115.00 | quatre 105.00 | trois 95.00

Tatare d'artichaut et confit de tomates en feuille de chou rave, vinaigrette à la noisette

Artischocken-Tatar mit konfierten Tomaten in Kohlrabiblatt und Haselnussvinaigrette

Tatar of artichoke, tomato confit in a turnip cabbage leaf and hazelnut vinaigrette (23.00)

Crème de petits pois, tatare de carottes et focaccia

Grünerbsencreme mit Rueblitatar und Focaccia

Green peas cream soup with carrot tatar and focaccia (17.00)

Risotto de cèleri rave et branche, sauce coco curry

Knollen- und Stangensellerie-Risotto, Kokosnuss-Currysauce

Risotto of celery and celery stalks, coconut-curry sauce (Vorsp. 25.00/ Hauptg. 45.00)

Sorbet rhubarbe

Rhabarber Sorbet

Rhubarb sorbet (10.00)

Cannellonis d'épinards et sa variation de légumes,

sauce champignon citronné

Spinat-Cannelloni mit Gemüsevariation, Champignonssauce mit Zitrone parfümiert

Spinach cannelloni with vegetable variation, mushroom sauce flavoured with lemon (45.00)

Fleur de printemps fraise rhubarbe

Frühlingsblume mit Erdbeere und Rhabarber

Spring flower with Strawberry and rhubarb(20.00)

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu (49.00)

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen

Tel. +41 61 421 15 15 Mail: info@weiherschloss.ch // www.weiherschloss.ch

LES CLASSIQUES DU CHÂTEAU

Terrine de foie gras de canard, variation de rhubarbe et sa brioche Entenleberterrinen mit Rhabarber-Variationen, Brioche <i>Duck liver terrine, rhubarb medley, brioche</i>	32.00
Saumon mariné, concombre, aneth et radis Marinierter Lachs mit Gurken, Dill und Rettich <i>Marinated salmon, cucumber, dill and radish</i>	27.00
Filets de sole Noilly Prat, fondu de poireaux, pommes fondantes et légumes Seezungenfilets mit Noilly Prat Sauce, glasiertes Lauchgemüse, Schmelzkartoffeln und Gemüse <i>Sole fillets with Noilly Prat, glazed leek, potatoes and market vegetables</i>	57.00
Filet de boeuf sauce cabernet, variation de légumes et gratin dauphinois Rindsfilet an Cabernet Sauce, Gemüsevariation und Kartoffelgratin <i>Beef fillet with cabernet sauce, vegetable variation and potatoes-gratin</i>	54.00
<u>à partir de 2 personnes/ as from 2 persons</u>	
Chateaubriand et sauce béarnaise, gratin dauphinois, jardinière de légumes Chateaubriand mit Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Gemüseplatte <i>Châteaubriand with Béarnaise sauce, gratinated potatoes and vegetables platter</i>	p.P. 65.00

LES ASPERGES BLANCHES DE BOTTMINGEN SONT ARRIVÉES

Pointes d'asperges et morilles fraîches, sauce champignon-citronné Spargelspitzen mit frischen Morcheln, Champignonsauce mit Zitronen parfümiert <i>Asparagus with fresh morels, mushroom sauce flavoured with lemon</i>	24.00
Les asperges blanches de Bottmingen, sauce hollandaise ou sauce vinaigrette Frischer weisser Bottminger Spargel, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette <i>Fresh asparagus with Hollandaise or vinaigrette sauce</i>	Entrée 24.00 Plat de résistance 42.00
Portion jambon San Daniele et jambon blanc Portion San Daniele und frischer Kochschinken <i>Portion San Daniele and fresh cooked ham</i>	18.00
Steak de veau cuit à basse température, sauce morilles, asperges blanches de Bottmingen et pommes nouvelles Zartes Kalbssteak bei niedriger Temperatur gegart, frische Morchelsauce Weisser Bottminger Spargel, neue Bratkartoffeln <i>Veal steak cooked at low temperature, morel sauce white asparagus de Bottmingen and sautéed new potatoes</i>	54.00

LES INFORMATIONS

Vos hôtes vous souhaitent un agréable moment parmi nous

Direction: Johannes Tschopp et Christoph Meier

Cuisine: Guy Wallyn, Xavier Lambert

Pâtisserie: Alain Schmidlin

Wussten Sie, ...?

Feierlichkeiten, Seminare

In unserem Weiherschloss stehen Ihnen mit vielfältige Räumlichkeiten für verschiedene Gelegenheiten zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit die historischen Säle (bis 145 Gäste), die Bar, die Gartenterrasse oder den romantischen Schlosspark für Ihren Anlass zu nutzen.

Verlangen Sie unsere Bankett- und Seminarunterlagen.

Traumhochzeit im Märchenschloss

*. . denn die Summe unseres Lebens sind die Stunden, in denen wir lieben!
(Wilhelm Busch)*

Das von Wasser und einem romantischen Park umgebene Schloss aus dem 13. Jahrhundert, direkt vor Basels Toren, wurde in den letzten Jahren geschmackvoll renoviert. In einzigartiger Atmosphäre bieten wir Ihnen im klassischen Louis XVI Stil, luxuriöse und historische Banketträume und ein exzellentes Restaurant mit Gourmetküche an.

Um den wichtigsten Tag Ihres Lebens zu zelebrieren, entsprechend einem königlichen Anlass, braucht es zudem eine sorgfältige Planung der Details. Diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite, helfen Ihnen mit der Komplettorganisation, um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Hochzeitstag zu beschenken.

Unsere Hochzeitdokumentation steht Ihnen zur Verfügung.

Déclaration

Viande: Bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen
Tel. +41 61 421 15 15 Mail: info@weiherschloss.ch // www.weiherschloss.ch