



Restaurant
Schloss
Bottmingen

BANKETTMENU

APRIL - JUNI 2021





Restaurant
Schloss
Bottingen

Liebe Gäste

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein beliebiges Menu zusammenstellen. Unsere Menuvorschläge sind ab 7 Personen. Zudem bitten wir Sie ein einheitliches Menu auszuwählen. (Ausnahmen: Vegetarier, Allergiker oder Gästewelche eine Diät einhalten müssen). Wir bitten Sie bei der Bestellung uns über Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder vegetarische Wünsche Ihrer Gäste zu informieren.

Vegetarisch, vegan und Lebensmittelunverträglichkeiten

Mögen Sie vegane oder vegetarische Speisevarianten oder haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten? Gerne unterbreiten wir Ihnen vielfältige Alternativen.

Kinder-Menus

Gerne servieren wir Ihrer Jungmannschaft (Kinder bis zu 12 Jahren) ein Kindermenu. Möchten Sie etwas ganz Spezielles oder etwas was Sie nicht in den Menü-Vorschlägen finden? Dann kreieren Sie Ihr eigenes Menu mit unserem Küchenchef Guy Wallyn.

Guy Wallyn & Xavier Lambert (Cuisine)

Alain Schmidlin (Pâtisserie)

LECKERBISSEN ZUM APERO

Apéros

Gerne servieren wir Ihnen für Ihren Anlass unsere saisonalen Häppchen zum Aperitif.

Classique

4 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 18.-

Supérieur

6 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 26.-

Deluxe

8 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 34.-

Kalte Apérohäppchen

- **Canapes:** Eierscheiben (v), Antipasti (v), Kräuterfrischkäse (v), mariniertes Lachs, Thunfisch Mousse, Rindstartar, Bündner Fleisch, Rohschinken, Salami
- **In Schalen/Löffel/Gläschen:** Vitello Tonnato, Roastbeef mit Tartarsauce, Krevettentartar, Thunfisch Tataki, Crevetten Cocktail, Feta-Gurkensalat (v)
- **Kleine kalte saisonale Suppenkreation (v)**

Warme Apérohäppchen

- **Parmesan-Sablés**
- **Flammenkuchen**
- **Gemüse-Frühlingsrollen (V)**
- **In Schalen/Löffel/Gläschen:** Jakobsmuschel mit Safransauce, Rindsfiletspitzen mit Béarnaisesauce, Pouletbruststückchen mit Kokosnuss-Currysauce, Riesencrevetten im Kokosmantel, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Bärlauchsauce (saisonal), Chips and Fish, kleine warme saisonale Suppenkreation, Lachspralinen mit Noilly-Pratsauce, Tofupralinen mit Champignonsauce, saisonales Risotto

GERICHTE ZUR MENUAUSWAHL

Kalte Vorspeise

Entenleberterrine mit Rhabarber, Brioche	27.00
Krustentier-Tatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren	28.00
Marinierter «Loch Fyne» Lachs mit Zitrusfrüchten und Kräutern	24.00
Carpaccio von der Jakobsmuschel und Variation vom Granny Smith Apfel	30.00
Kalbfleisch Vitello tonnato garniert	26.00

Suppen

Spargelvelouté, Bärlauch-Schnee-Eier	17.00
Erbsencremesuppe, Speck Espuma	16.00

Warme Zwischengerichte

Lachssteak serviert auf Lauchgemüse, Estragonsauce	28.00
Kabeljau-Médaille, Fenchelvariation, Safranfond	28.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Venere-Risotto, Kokosnuss-Currysauce	28.00
Offenes Ravioli mit Pfaffenschnittchen (Poulet), zitronisierte Champignonsauce	26.00
Saisonale Gemüse-Lasagne mit Currysauce (v)	23.00
Grillierte "Black Tiger" Riesencrevetten, Venere-Risotto, Currysauce	28.00
Carnaroli Risotto mit saisonaler Pilzvariation und gereiftem Parmesan (v)	22.00
Zanderfilet an Rosé-Champagnersauce mit Fenchelvariation	28.00
Grüne und weisse Spargelspitzen mit Morchelsauce (v)	28.00

Sorbet

Granité Holunder Champagner	10.00
Granité Grapefruit Oeil de Perdrix	10.00

HAUPTGÄNGE

Duo

Duett von Kalbs- und Rindsfilet mit Portweinsauce,
Weisswein-Risotto, saisonales Gemüse 56.00

Rind

Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Barolosauce
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse 54.00

Gebratenes Rindsentrecôte, Choronsauce,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse 52.00

Kalb

Kalbs-Rib-Eye mit Niedertemperatur gegart, Morchelsauce,
Tomaten-Risotto und Spargeln 54.00

Kalbsteak mit Zitronenkruste, Rotweinsauce,
Erbsen-Risotto und saisonalem Gemüse 54.00

Schwein

In Rotwein konfierte Schweinskopfbäggli,
Schlosskartoffeln und Sellerie Variation 42.00

Geflügel

Maispouardenbrust an Morchelsauce,
Gerstenrisotto und saisonalem Gemüse 46.00

Entenbrust aus der Provence an Rouennaisesauce,
Dauphin Kartoffeln mit Gemüse Bouquet 44.00

Kaninchen

Kaninchenrücken-Filet gefüllt mit Entenleber, grobkörnige Senfsauce
Kartoffelpüree, Variation von Karotten und Erbsen 48.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit jungem Spinat und Salzkartoffeln 48.00

Gerne bieten wir Ihnen weitere Fisch- und Krustentiergerichte als Hauptgang an.

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit saisonalem Gemüse, Champignon Sauce	38.00
Gemüse Lasagne	38.00
Parmesan Risotto mit saisonalem Gemüse	38.00

DESSERT

Erdbeer-Rhabarber Pavlova mit Gruyère-Doppelrahm und Zitronen-Verveine Sorbet	20.00
Kirsche nach Trompe-L`Oeil Art auf einem Schokoladenkuchen mit Tonkanuss Glace	20.00
Crema Catalana mit saisonalem Sorbet und Fruchtsalat	20.00
Valrhona Schokoladenkreation	20.00
Rhabarbervariation mit Frischkäse und Hibiskus	20.00
Saisonaler Sorbet Teller mit Früchten	20.00
Weiherschloss Dessertvariation	20.00

Dessert- und Käsebuffet

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Dessertbuffet zusammengestellt von unserem Chef Patissier Alain Schmidlin:

Weiherschloss Dessertbuffet	pro Person 30.00
Weiherschloss Dessertbuffet mit Käseauswahl	pro Person 36.00
Käseplatte auf Wunsch Verrechnung nach Verbrauch	pro Portion ab 17.00

Torten für Hochzeiten oder Geburtstage

Überraschen Sie Ihre Gäste im Weiherschloss oder bei Ihnen Zuhause mit einer eigens für Sie gestalteten Torten- oder Gourmandisen-Kreation, vom Chef Patissier Alain Schmidlin. Die Torte wird Ihnen nach dem Dessert serviert, je nach Aufwand, ab CHF 10.00 pro Person. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir Ihnen den zusätzlichen Zeitaufwand.