



Schloss Bottmingen

Brasserie *du Château*



In der ganzen Schweiz nehmen 500 Restaurants, Hotels und
Fachgeschäfte die FINE TO DINE-Gutscheine an.
Hier im Weiherschloss oder online kaufen auf: finetodine.ch



Salades

Salade verte mit Salatsauce maison & frischen Kräutern	12
Salade de crudités mit Salatsauce maison & frischen Kräutern	14
Salade mit Ziegenkäse mit hausgemachter Honig-Vinaigrette & frischen Kräutern	22
Salade Niçoise mit Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen & Sardellen	22

Les Hors d'œuvre froids

Rindstatare classique mit Toast oder Schloss-Pommes allumettes 80 g	28
160 g	48
Crevetten-Cocktail «Calais» mit Cocktailsauce & Toast	24
Terrine de Foie Gras Maison mit hausgemachtem saisonalem Chutney & Brioche	30
Austern Marennes-Oléron N°3 pro Stück	6

Les Hors d'œuvre chauds

Soupe à l'oignon mit Gruyère überbackenen Crêtons	15
Gebratene Enten Foie Gras mit hausgemachtem saisonalem Chutney & Brioche	
1 Tranche	20
2 Tranches	32
Escargots «Maitre d' Hôtel»	
6 Pièces	15
12 Pièces	28

Végétariens

Frische Tagliatelle mit Sauce Basilic, Pesto et Tomate séchée	35
Spätzlipfanne de la Saison mit frischen Kräutern & gemischten Pilzen	32
Halber gebackener & geräucherter Sellerie Beilage nach Wahl	30

Poissons & Coquillages

Filet de Dorade, Sauce Bouillabaisse mit neuen Kartoffeln und Ratatouille	48
Frische Tagliatelle mit Moules & Safran	42
Moules Marinières mit Schloss-Pommes allumettes	
Vorspeise	22
Hauptgang	39

Poisson du jour

Je nach Tagesfang Beilage nach Wahl	
--	--

Für Princesses & Princes

Asterix Chicken Nuggets mit Schloss-Pommes allumettes & Gemüse	24
Idefix halber Teller aus der Karte	halber Preis
Miraculix Zaubertrank	offeriert

Viandes

Lammragout mit Ras el Hanout und Gemüse-Couscous	42
Kalbssteak, 160 g mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Sauce Citron	58
Saisonale Bratwurst  Rezept Xavier Lambert mit Schloss-Pommes allumettes & Gemüse	30
Entrecôte Angus, 200 g an Pfeffersauce oder Café de Paris mit Schloss-Pommes allumettes & Gemüse	56
Filet de Bœuf, 180 g an Pfeffersauce mit Schloss-Pommes allumettes & Gemüse gebratener Entenleber & Rotweinsauce	62 plus 14
Suprême von der Maispoularde mit frischen Tagliatelle, Gemüse & crémige Pilzsauce	42

Dessert

Île Flottante «Weiherschloss» Eiweisschnee auf Vanillesauce & Mandeln	15
Tarte du Jour Tatin gestürzte Apfelwähe mit Caramel	17
Mousse au Chocolat mit Schokoladenspänen	16
Profiteroles mit Schokoladensauce	16
Colonel Zitronensorbet mit französischem Vodka	15
Pavlova de la Saison Meringues mit Doppelrahm & Früchten	16
Glacé (pro Kugel) Vanille / Schokolade / Pistazie / Kaffee	5
Sorbets (pro Kugel) Zitrone / Mango / Birne / Himbeere / Erdbeere	5
Schlagrahm	2

Fromage du jour

Je nach Tagesangebot mit hausgemachtem Chutney	18
---	----

 *pour deux et plus* (Preis pro Person)

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise 70

Beilagen nach Wahl:

frische Tagliatelle, Kartoffelstock oder Schloss-Pommes allumettes & Gemüse

Beilagen-Supplement, zu allen Gerichten: 5 Franken

«Bei ausgewählten Speisen» servieren wir Ihnen gerne kleinere Portionen für einen
Nachlass von 5 Franken, unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

Unsere aktuellen Spezialitäten
finden Sie im Mittagsangebot & abends auf der Tafel


Schloss
Bottmingen
Brasserie - Gourmet - Events

Gourmet Louis Mittwoch bis Samstag 18 – 23 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Planen Sie einen Anlass?
Das Schlossteam ist gerne für Sie da.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie
bei unseren Mitarbeitenden. Die Herkunft unserer Produkte entnehmen Sie bitte der Information bei der Servicestation.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.