

Salades

Salade verte mit Salatsauce maison & frischen Kräutern	11
Salade de crudités mit Salatsauce maison & frischen Kräutern	13
Salade mit Ziegenkäse mit hausgemachter Honig-Vinaigrette & frischen Kräutern	20

Les Hors d'œuvre froids

Rindstatare classique mit Toast oder Pommes allumettes	
80 g	28
160 g	39
Crevetten-Cocktail «Calais» mit Cocktailsauce & Toast	22
Terrine de Foie gras maison mit hausgemachtem saisonalem Chutney & Brioche	28
Austern Marennes-Oléron N°3 pro Stück	6

Les Hors d'œuvre chauds

Soupe à l'oignon mit Gruyère überbackenen Croutons	15
Gebratene Enten Foie gras mit hausgemachtem saisonalem Chutney & Brioche	
1 Tranche	20
2 Tranches	32
Escargots	
6 Pieces	15
12 Pieces	28

Végétarien

Frische Tagliatelle mit Pesto & Pinienkernen	28
Spätzlipfanne de la saison mit frischen Kräutern & gemischten Pilzen	28
Elsässer Gemüseschnacka Teigwarenschnecken mit Gemüsefüllung & Beilagensalat	30
Halber gebackener & geräucherter Sellerie Beilage nach Wahl	30

Poisson / Moules

Ganze Seezunge meunière Pommes nature & Blattspinat	68
Frische Tagliatelle mit Moules & Safran	38
Moules marinière mit Pommes allumettes	
Vorspeise	20
Hauptgang	39

Poisson du jour

Je nach Tagesfang Beilage nach Wahl	
--	--

Für Princesses & Princes

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

Viandes

Geschmorte Schweinebäckchen «Bourguignon» mit hausgemachtem Kartoffelstock & Gemüse	36
Kalbsragout «Blanquette de Veau» mit frischen Tagliatelle	36
Morchel-Kalbsbratwurst Brasserie mit Pilzsauce, Pommes allumettes & Gemüse	30
Entrecôte classique an Pfeffersauce oder Café de Paris mit Pommes allumettes & Gemüse	
150 g	39
250 g	58
Filet de bœuf, 180 g an Pfeffersauce mit Pommes allumettes & Gemüse mit gebratener Gänseleber & Marchand de Vin Sauce	62
	plus 14
Suprême von der Maispoularde frische Tagliatelle, Gemüse & Sauce Vin Jaune	32

Dessert

Île flottante «Weiher Schloss» Eiweisschnee auf Vanillesauce & Mandeln	15
Tarte tatin gestürzte Apfelwähe mit Caramel	15
Mousse au chocolat mit Schokoladenspänen	14
Birne «Belle Hélène» mit Schokoladensauce	14
Colonel Zitronensorbet mit französischem Vodka	15
Pavlova de la saison Meringues mit Doppelrahm & Früchte	15
Glacé L'Artisan (pro Kugel) Vanille / Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee	5
Sorbets L'Artisan (pro Kugel) Zitrone / Mango / Birne / Himbeere	5

Fromage du jour

Je nach Tagesangebot mit hausgemachtem Chutney & Fruchtbrot	
klein	16
gross	22

pour deux et plus (Preise pro Person)

Chateaubriand mit Sauce Bénaise	68
Ganzer gebackener & geräucherter Sellerie	30

Beilagen nach Wahl:
frische Tagliatelle, Kartoffelstock oder Pommes allumettes & Gemüse

Unsere aktuellen Spezialitäten

finden Sie 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.