



Schloss Bottmingen

Brasserie - Gourmet - Events

Unser traumhaftes Wasserschloss aus dem 13. Jahrhundert, mit seinen historischen Räumen, die voll von Ereignissen und unvergessenen Erlebnissen sind, lädt Sie ein Teil dieses besonderen Zaubers zu werden und ihre eigenen Spuren hier zu hinterlassen.

Im Herzen von Bottmingen gelegen, umrahmt vom Wassergraben und einem gepflegten Schlossgarten, bietet das Anwesen einen stilvollen Rahmen für Ihren ganz persönlichen Anlass

Ein geselliger Apéro, ein geschäftliches Meeting, eine Traumhochzeit oder eine Feier im familiären Kreis, entdecke Sie Ihr eigenes Schloss für Sie.

Es sind allerdings nicht nur der äusseren idealen Gegebenheiten, die unsere Gäste zu schätzen wissen. Unser routiniertes Küchen Team verwöhnt Sie mit einer modern interpretierten französischen Küche, während unsere Service Mitarbeiter viel Freude daran haben unseren Gästen die Zeit, die sie mit uns verbringen, zu einem Erlebnis zu machen.

Auf den kommenden Seiten sehen Sie das bei uns im Haus vieles möglich ist. Jeder Anlass ist anders und wir nehmen Sie gerne an die Hand und unterstützen Sie mit unserer Erfahrung um mit Ihnen Ihren persönlichen Anlass zu planen und gestalten. Wir sind gespannt was Sie aus unserem Schloss machen werden.

Ihr Gastgeber Peter Kapral mit seinem Schloss Team

☎ +41 61 421 15 15

✉ events@weiherschloss.ch



Menuempfehlung

Brasserie

Saisonaler Salat mit
Nüssen und Croutons



Schweinskopfbäggli geschmort
in Rotweinsauce,
Schlosskartoffeln und
Sellerie Variation



Tarte Tatin mit Vanilleglace

CHF 62.-

Klassiker

Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten



Kalbsteak am Stück gebraten
mit Waldpilzen
Pommes Dauphine und
saisonaem Gemüse



Pavlova mit frischen Früchten

CHF 89.-

Unsere Schlossempfehlung

Crevettencocktail mit Limette



Duett von Kalbs- & Rindsfilet mit
Portweinsauce,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Île flottante «Weiherschloss»

CHF 94.-

Gourmet Grande

Terrine von der Entenleber
mit saisonalem Chutney



gebratene Jakobsmuscheln
auf Zitronen-Risotto



Granité



Rindsfilet «Irish Angus» mit
kräftiger Barolo Sauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Schloss Dessertvariation

CHF 120,-

Apéro

Classique 18.-

4 kalte Variationen Ihrer Wahl

Gala 24.-

6 kalte Variationen Ihrer Wahl

Deluxe 32.-

6 kalte und 2 warme Variationen Ihrer Wahl

Supérieur 48.-

7 kalte Variationen Ihrer Wahl

3 warme Variationen Ihrer Wahl

2 süsse Variationen Ihrer Wahl



Empfehlung



zum Anstossen: 0.75l

Nicolas Feuillate Rosé 138

«K» Prosecco 72

Alkoholfreie Schaumweine / L 54

Hausgemachter Eistee / L 15

Weinpauschale weiss und rot 35

Zur Auswahl

Canapés 4.50

- Eierscheiben (v)
- Antipasti (v)
- Kräuterfrischkäse (v)
- geräucherter Lachs
- Rindstartar
- Rohschinken
- Salami

In Schalen/Löffel/Gläschen 5.00

- Vitello Tonnato
- Roastbeef mit Tartarsauce
- Crevettencocktail
- Feta-Gurkensalat (v)
- Kalte Suppenkreationen

Warmes in Löffel/Gläschen 5.00

- Jakobsmuschel mit Safransauce
- Pouletbruststückchen mit Kokosnuss-Currysauce
- Riesencrevetten im Kokosmantel
- Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kräutersauce
- Kleine warme oder kalte saisonale Suppenkreation
- Risotto (saisonal)

Süsse Apérohäppchen 4.50

- Panna Cotta (saisonal)
- Mousse au chocolat
- Mini Tartelettes
- Macarons

Vorspeise

Saisonaler Salat mit - Nüssen und Croutons - Champignons und Speck	18.- 22.-
Entenleberterrine mit Brioche, Ananas	28.-
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten	24.-
Crevettencocktail mit Limette	22.-
Gemüsesuppe (warm/ kalt)	15.-
Blumenkohlsuppe mit Speck	18.-



Zwischengerichte

	ZG/HG
Paupiette von Seezunge und Lachs mit Spinat und Weissweinsauce	32.-/59.-
Jakobsmuscheln auf Zitronen-Risotto	28.-/48.-
Lachstranche mit Lauch und Kräutersauce	26.-/46.-
Paniertes Ei mit saisonaler Beilage (v)	23.-
Zanderfilet mit Sauerkraut, Weissweinsauce und Pommes nature	24.-/ 48.-
Risotto nach Saison (v)	34.-

Sorbet

Champagne Granité	10.-
-------------------	------



Hauptgänge

Duett von Kalbs- & Rindsfilet 58.-
mit Portweinsauce,
Kartoffelpüree, saisonalem Gemüse

Rindsfilet «Irish Angus» 56.-
mit kräftiger Barolosauce
Kartoffelgratin und saisonalem
Gemüse

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, 54.-
Kartoffelgratin und
saisonaem Gemüse

Schweinskopfbäggli 44.-
Zart geschmort und in Rotwein
konfiert, Schlosskartoffeln und
Sellerie Variation

Kalbssteak 56.-
mit Pilzsauce, Pommes Rissolées
und saisonalem Gemüse

Maispoulardenbrust 42.-
an Morchelsauce,
Tagliatelle und saisonalem Gemüse

Vegetarische Hauptgänge

Ravioli saisonal gefüllt 34.-

frische Spätzlipfanne 28.-
mit frischen
Kräutern & Waldpilzen

Gnocchi 32.-
mit frischem Marktgemüse

Desserts

Schloss Dessertvariation 20.-

Schokoladenvariation 20.-

Île flottante «Weiherschloss» 15.-

Pavlova 15.-
mit saisonalen Früchten

Dessertbuffet «Schloss» zur Wahl:

3 Gläschen 26.-
Panna Cotta
Fruchtsalat
Mousse au chocolat

4 Gläschen 30.-
zusätzlich Gläschen
mit Ile flottante

5 Sorten 34.-
zusätzlich Maccarons

Schloss Buffets

Classic Buffet 80.- pro Person

Vorspeisenauswahl, dazu drei marinierte Rohkostsalate und zwei Blattsalate, mit zwei Dressings und Garnituren

Tomaten Mozzarella

Crevettencocktail



Kalbsragout mit Rotweinsauce

Gebratene Lachstranche

Gnocchi mit frischem Marktgemüse

Schlosskartoffeln und saisonales Gemüse



Dessertbuffet

Inkl. Kaffee, Mineral	90
Weinpauschale Weiss & Rot	35
Total all in	125

Gala Buffet 120.- pro Person

Ausgewählte Vorspeisen, drei marinierte Salate und zwei Blattsalate, mit zwei Dressings und Garnituren

Tomaten Mozzarella

Crevettencocktail

Austern



Rindsfilet Stroganoff

Kalbsragout mit Rotweinsauce

Gebrautes Zanderfilet mit jungem Spinat

Gebratene Lachstranche

Frühlingskartoffeln mit Kräutern und Saisongemüse

Gnocchi mit frischem Marktgemüse



Dessert Buffet mit Käseauswahl

Inkl. Kaffee, Mineral	130
Weinpauschale Weiss & Rot	35
Total all in	165

Schlossräume

Rittersaal

Der grösste Raum im Schloss befindet sich im 2. Stock. Er eignet sich für jegliche Art von Anlass und erstrahlt in ritterlichem Glanz mit seiner wunderschönen Holzdecke und den historischen Balken. Nicht nur geeignet für Hochzeiten, sondern auch für Firmenanlässe oder Seminare mit Verpflegung passen hier.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	200
runde Tische	80
lange Reihen	120
Konzert Bestuhlung	100
Grösse	170 qm

Yamaha Konzert Flügel
Garderobe mit Vorraum
Toiletten auf dem gleichen Stock



Täfersaal

Der Täfersaal befindet sich im 1. Stock und teilt sich ein Foyer mit dem Baslersaal. Die beiden Räume verfügen über eine Verbindungstüre. Ideal für Familien- und Firmenfeiern oder auch Seminare mit Verpflegungsstation im Foyer.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	40
Sternform, 4 Tafeln	34
2 Lange Reihen	28
Konzert Bestuhlung	30
U – Form mit Beamer	28
Blocktisch	18
Grösse	45 qm

Foyer für Apéros
Verbindungstür zum Baslersaal
Dimmbare Beleuchtung



Schlossräume

Basler Saal

Mit seinem gusseisernen Ofen und der Kassettendecke teilt sich der Baslersaal das Foyer mit dem angrenzenden Täfersaal. Auch dieser eignet sich für Anlässe aller Art.



Bestuhlung	Anzahl
Apéro	30
Sternform 4 Tafeln	24
2 Lange Reihen	20
Konzert Bestuhlung	20
U-Bestuhlung	23
Blocktisch	16
Grösse	35 qm

Klavier im Foyer
Verbindung mit Täfersaal möglich



Foyer

Der Zugang zur Enfilade ist durch das Spiegelzimmer möglich. Zwischen den beiden Räumen liegt noch ein kleiner Raum. Die Enfilade eignet sich perfekt für ungestörte Meetings mit einem Getränkebuffet im kleinen Raum, gefolgt von einem Business Lunch, Dinner oder Apéro im Spiegelzimmer.



Bestuhlung	Anzahl
Apéro	60
Konzert Bestuhlung	50
Grösse	70 qm

Drei Sitznischen
Antikes Piano



Schlossräume

Spiegelzimmer

Das Spiegelzimmer befindet sich ebenfalls im 1. Stock und der Name ist Programm. Antike Spiegel schmücken den Raum und reflektieren das Kerzenlicht. Ideal für kleinere Hochzeiten und andere Feierlichkeiten. In diesem Raum führt das Zivilstandesamt Arlesheim einmal im Monat Ziviltrauungen durch.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	30
Sternform 4 Tafeln	20
2 lange Reihen	24
Konzert Bestuhlung	20
U-Bestuhlung	23
Blocktisch	20
Grösse	35 qm

Sicht auf Wassergraben
Verbindung mit Enfilade
Antike Spiegel und Kamin

Enfilade

Die Enfilade 1er und 2ieme eignet sich bestens für Seminare. Im hinteren Raum können Sie ein Seminar durchführen, im Mittleren befindet sich der Pausenraum und das Spiegelzimmer steht dann zum privaten Dinner für Sie bereit. Aber Es ist auch für eine Familienfeier mit einem Vorraum für die Jüngsten ideal als Rückzugsort.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	35
Sternform 4 Tafeln	28
2 Lange Reihen	24
Konzert Bestuhlung	24
U-Bestuhlung	24
Blocktisch	20
Grösse	35 qm



Schlossräume

Bar

Die Bar und das Turmzimmer laden zum Verweilen ein. Lassen Sie sich vor Ihrem Anlass von uns mit einem Apéro verwöhnen. Die Bar wird meistens in Kombination mit dem Spiegelzimmer genutzt. Ebenso findet das romantische Romeo & Julia Dinner hier statt.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	20
Sitzplätze	12
Grösse	20 qm

Sofas & Sessel mit Tischchen
Antiker Tresen
Kamin



Steinsaal – Salon Rokoko

Unser Gourmetrestaurant «Louis» befindet sich hier. Nach Absprache können Sie den Raum gern buchen. Mit seinen Stuckaturen liefert er ein schönes Ambiente für Familienfeiern oder andere Festlichkeiten. In den Sommermonaten bietet sich die Lounge im Aussenbereich für erfrischende Apéros an.

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	40
Runde Tisch	20
Grösse	70 qm

Toilette
Antikes Piano

Mit Vorraum als Bar oder Welcome
Verbindung mit Spiegelzimmer
Antiker Spiegel und Kamin



Outdoorbereich

Lounge

Apéro, Welcome, Party

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	50
Loungeplätze	12



Park

Apéro, freie Trauung, Party, Empfang, Konzert, Theater

Bestuhlung	Anzahl
Apéro	300
Konzertbestuhlung Trauung	150
Stehische	20
Barelemente	2



Weiters Mobiliar auf Anfrage:

- Loungemöbel
- Bar
- Foodtruck
- Bühne
- Zelte
- ...



Technik

Folgende Technik ist im Schloss vorhanden. Sollten Sie weitere Technik benötigen, fordern wir gerne, bei unseren Partnerfirmen, eine Offerte für Sie an.

Beamer Epson WXGA Bildauflösung 16:10 Pixelauflösung 1280x800 px Projektion min: 1.30:1 max. 1.56:1 Anschlüsse 2xUSB 2.0, 1xVGA, 1xHDMI, 1xComposite, 1xKlinke 3.5mm	2 Stk.
Leinwand 1.55 x 1.90	2 Stk.
Lautsprecher HK Audio Polar 2xXLR Stecker, 1xXLR Buchse, 1x Klinkenstecker, 2x Cinch Buchse Bluetooth 5.0 Audio Streaming	2 Stk.
Kabelmikrofon Sennheiser e815S 10m Kabel	3 Stk.
Flip Charts ohne Rollen	4 Stk.
Pinnwände 1.22 x 1.50	5 Stk.
Moderationskoffer	1 Stk.

WLAN

Wir verfügen über ein Gäste WLAN, es wird kein Passwort benötigt

Wir haben eine gängige Auswahl an Adaptern und Kabeln im Haus. Um Ihren Anlass optimal vorbereiten zu können, bitten wir Sie uns Ihre Wünsche und Anforderungen zur Technik frühzeitig bekannt zu geben.

Mobiliar

Runde Tische nur im Rittersaal 1.60 Durchmesser Wir empfehlen 6 – 8 Gäste pro Tisch	12 Stk.
Bankett Tische 75 x 1.50 klappbar 75 x 75 klappbar	30 Stk. 5 Stk.
Bankett Tische nur im 1. Stock, 85 x 1.90	11 Stk.
Bankett Tische nur im 1. Stock, 85 x 1.30	6 Stk.
Bankett Tische nur im 1. Stock, 85 x 85	11 Stk.
Stehtische 70cm Durchmesser	20 Stk.
Stühle 1. Stock 2. Stock	85 Stk. 120 Stk.
Klappstühle - Park	150 Stk.
Hussen sind für alle Stühle erhältlich	
Babystühle	10 Stk.

Gerne holen wir bei unseren Partnerfirmen auch eine Offerte für weiteres Mobiliar, wie zum Beispiel Lounge Elemente, ein.