



Schloss Bottmingen

Brasserie - Gourmet - Events

Das traumhafte Wasserschloss aus dem 13. Jahrhundert, mit seinen historischen Räumlichkeiten, ist der perfekte Ort für einen aussergewöhnlichen und unvergesslichen Anlass. Schlendern Sie durch den traumhaften Schlosspark und geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre.

Das Schloss Bottmingen bietet den stilvollen Rahmen für Anlässe jeder Art. Sei es ein erfrischender Apéro, ein geschäftliches Meeting, eine stilvolle Hochzeit oder eine Familienfeier. Unser erfolgreiches Küchen Team verwöhnt Sie mit unserer modern interpretierten französischen Küche, während unser Service Team umorgt Sie nach allen Regeln der Kunst verwöhnt und unser Sommelier Team nimmt Sie auf eine Weinreise mitnimmt.

Gerne erstellen wir Ihnen eine, individuell auf Ihren Anlass zugeschnittene, Offerte. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Bedürfnisse mit, wir sind gerne für Sie da und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite, damit Ihr Anlass einzigartig wird.

Peter Kapral & Ihr Schloss Team

events@weiherschloss.ch

061 421 15 15



Menuempfehlung

Unsere Schlossempfehlung

Krevetten Cannelloni mit Limette

Duett von Kalbs- & Rindsfilet mit
Portweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Ile flottante «Weiherschloss»

CHF 94.-

Gourmet Grande

Entenleberterrine
mit saisonalem Chutney

gebratene Jakobsmuscheln
auf Zitronen-Risotto

Granité

Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger
Barolo Sauce

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schloss Dessertvariation

CHF 120,-

Klassiker

Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten

Kalbsteak am Stück gebraten
mit Waldpilzen

Pommes Dauphine und saisonalem
Gemüse

Pavlova mit frischen Früchten

CHF 89.-

Brasserie

Crevettencocktail

Zart geschmorte Schweinskopfbäggli
mit Rotweinsauce

Schlosskartoffeln und

Sellerie Variation

Tarte Tatin
mit Vanilleglace

CHF 79.-

Apéro

Classique 18.-

4 kalte Variationen Ihrer Wahl

Supérieur 24.-

6 kalte Variationen Ihrer Wahl

Deluxe 32.-

6 kalte und zwei warme Variationen Ihrer Wahl

Supérieur 24.-

6 kalte Variationen Ihrer Wahl
3 warme Variationen Ihrer Wahl
2 süsse Variationen Ihrer Wahl



Empfehlung

zum Anstossen:

Nicolas Feuillate Rosé/ 7.5dl	138.00
«K» Prosecco / 7.5dl	72.00
Alkoholfreie Schaumweine / L	54.00
Hausgemachter Eistee / L	15.00
Weinpauschale weiss und rot	35.00

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 saisonale Suppenkreation
- Risotto (saisonal)

Süsse Apérohäppchen 4.50

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

Vorspeise

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



Zwischengerichte

Paupiette von Seezunge und Lachs mit Spinat und Weissweinsauce	32.-/50.-
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)	24.-

Sorbet

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



Hauptgänge

Duett von Kalbs- & Rindsfilet mit Portweinsauce, Kartoffelpüree, saisonalem Gemüse	58.-
Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Barolosauce Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	56.-
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	54.-
Schweinskopfbäggli Zart geschmort und in Rotwein konfiert, Schlosskartoffeln und Sellerie Variation	44.-
Kalbssteak mit Pilzsauce, Pommes Rissolées und saisonalem Gemüse	56.-
Maispoulardenbrust an Morchelsauce, Tagliatelle und saisonalem Gemüse	42.-

Vegetarisch

Ravioli saisonal gefüllt	38.-
frische Spätzlipfanne mit frischen Kräutern & gemischten Pilzen	28.-
Gnocchi mit frischem Marktgemüse	32.-

Desserts

Schloss Dessertvariation	20.-
Schokoladenvariation	20.-
Ile flottante «Weiherschloss»	15.-
Pavlova mit saisonalen Früchten	15.-
Dessertbuffet «Schloss» zur Wahl:	
3 Gläschen Panna Cotta Fruchtsalat Mousse au chocolat	26.-
4 Gläschen zusätzlich Gläschen mit Ile flottante	30.-
5 Sorten zusätzlich Maccarons	34.-

Schloss Buffets

Buffet Classic 80.00

Ausgewählte Vorspeisen,
drei marinierte Salate 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	90.00
Weinpauschale Weiss & Rot	35.00
Total all in	125.00

Gala Buffet 120.00

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

Tomaten Mozzarella

Crevettencocktail

Austern

Rindsfilet Stroganoff

Kalbsragout mit Rotweinsauce

Gebratenes 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	32
2 Lange Reihen	28
Konzert Bestuhlung	30
U – Form mit Beamer	30
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	24
Konzert Bestuhlung	20
U-Bestuhlung	23
Blocktisch	14
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 Zivilstandsamt 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 ist es 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 einen erfrischenden 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.