



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

***Soirée homard et vins***  
***Freitag, 20. April 2018, 19.00 Uhr***

**Wohl niemand wird behaupten wollen, es handle sich bei dem *edlen Krustentier* Hummer um Hausmannskost. Andererseits steht ebenso fest, dass er nicht ausschliesslich eine Delikatesse für Millionäre ist.  
Sie haben noch nie Hummer gegessen – dies ist die Gelegenheit?**

**Apéro 19.00 Uhr, ab 19.30 Uhr Diner**

**Flûte de champagne de bienvenue**

***Menu de Guy Wallyn***

**Homard cuit à basse température avec ses condiments**  
Hummer in Niedertemperatur gegart mit seinen Garnituren  
\*\*

**Consommé de homard et son ravioli**  
Hummerkraftbrühe mit seinem Ravioli  
\*\*

**Lasagne de homard et sa bisque**  
Hummer-Lasagne mit seiner Bisque  
\*\*

**Roulade de sole et homard sur riz vénéré**  
**Sauce champagne rosé**  
Röllchen von der Seezunge und Hummer  
auf Venere-Reis mit Rosé Champagnersauce  
\*\*

**La perle citron Sudachi**  
**Sorbet mandarine fleur d'oranger**  
Sudachi «Zitronenperle»,  
Mandarinensorbet mit Orangenblütenessenz  
\*\*

**Preis pro Person CHF 195.– inkl. Apéro & Menu & Weinbegleitung**  
Bitte reservieren Sie sich Ihren Tisch rechtzeitig.

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen  
Tel. +41 61 421 15 15 [info@weiherschloss.ch](mailto:info@weiherschloss.ch) // [www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)