



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 // www.weiherschloss.ch