

LE MENU CRÉATIF

Chef de Cuisine, Guy Wallyn hat sich von der sommerlichen Zeit inspirieren lassen.
Geniessen Sie sein Menu créatif in verschiedenen Folgen nach Ihrer Wahl.

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00

Homard cuit à basse température et son ravioli en feuille de chou rave

Hummer mit Niedertemperatur gegart mit seinem Ravioli im Kohlrabiblatt

Lobster cooked at low temperature with his ravioli in a turnip cabbage leaf

Consommé de tomate (froid ou chaud) et panzerotti farcie de tomate basilic

Tomatenkraftbrühe (kalt oder warm), Panzerotti gefüllt mit Tomaten und Basilikum

Tomate consommé (cold or hot), panzerotti stuffed with tomato and basil

Langoustine grillé sur julienne de pois mange-tout, sauce curry citronnelle

Grillierte Langoustine auf Kefenstreifen mit Curry-Zitronengrassauce

Grilled langoustine on sugar peas strips with a curry-lemongrass sauce

ou

Filet de turbot sauvage sur épinards en branches, sauce Champagne rosé

Steinbuttfilet (Wildfang) auf Blattspinat, Rosé Champagnersauce

Fillet of turbot(wild catch) with leaf spinach, rosé Champagne sauce

Granité romaine

Granité

Granita

Steak de veau façon milanaise, sauce Barolo,

Ratatouille et risotto safrané

Kalbsteak „Milanaise“, Barolosauce

Ratatouille und Safran-Risotto

Veal steak paned with parmesan cheese, Barolo sauce

Ratatouille and risotto with saffron

Espuma Limoncello aux baies de la saison, fraîcheur citron basilic

Limoncello Espuma mit saisonalen Beeren, Zitronen-Basilikum Erfrischung

Limoncello espuma with seasonal berries, lemon basil refresher

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu (49.00)

Our selection of wines by the glass in accompaniment with the menu

LE MENU VÉGÉTARIEN

Chef de Cuisine, Guy Wallyn hat sich von der sommerlichen Zeit inspirieren lassen.
Geniessen Sie sein Menu végétarien in verschiedenen Folgen nach Ihrer Wahl.

Les plats: six 125.00 | cinq 115.00 | quatre 105.00

Burrata fumé et variation de tomates multicolores

Geräucherter Burrata mit verschiedenfarbigen Tomaten
Smoked burrata with multicolored tomatoes

Gaspacho andalouse et son sorbet de poivrons jaunes

Sommer-Gaspacho mit gelbem Peperonisorbet
Gaspacho with yellow bell pepper sorbet

Cappelletti farcies aux champignons, écume de champignons au citron

Cappeletti mit Champignons gefüllt, Champignon-Zitronenschaum
Cappeletti stuffed with mushrooms, mushroom-lemon foam

Confit de pastèque à la vodka Absolut

Wassermelonenstücken mariniert mit Absolut Wodka
Watermelon cubs marinated with Absolut vodka

Galette de risotto panée au parmesan, écume au basilic légumes d'été

Mit Parmesan paniertes Risottoküchlein , Basilikumschaum
sommerliches Gemüse
*Risotto tartlet crumbed with parmesan cheese, basil foam
summer vegetables*

Sablé abricot romarin

Variation von der Aprikose mit Rosmarin auf Buttergebäck
Variation of apricot and rosemary served on butter pasty

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu (49.00)
Our selection of wines by the glass in accompaniment with the menu

LES CLASSIQUES DU CHÂTEAU

Terrine de foie gras de canard, figues et sa brioche 32.00
Entenleberterriner mit Feigen und Brioche
Duck liver terrine with figues and brioche

Saumon mariné, concombre, aneth et radis 27.00
Marinierter Lachs mit Gurken, Dill und Rettich
Marinated salmon, cucumber, dill and radish

Filets de sole Noilly Prat, fondu de poireaux, pommes fondantes et légumes 57.00
Seezungenfilets mit Noilly Prat Sauce, glasiertes Lauchgemüse, Schmelzkartoffeln und Gemüse
Sole fillets with Noilly Prat, glazed leek, potatoes and market vegetables

Filet de boeuf sauce cabernet, variation de légumes et gratin dauphinois 54.00
Rindsfilet an Cabernet Sauce, Gemüsevariation und Kartoffelgratin
Beef fillet with cabernet sauce, vegetable variation and potatoes-gratin

à partir de 2 personnes/ as from 2 persons

Chateaubriand et sauce béarnaise, gratin dauphinois, jardinière de légumes p.P. 65.00
Chateaubriand mit Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Gemüseplatte
Chateaubriand with Béarnaise sauce, gratinated potatoes and vegetables platter

(Liebe Gäste auf der Schloss-Terrasse servieren wir Ihnen das Château Briand in einem Service)

LES INFORMATIONS

Vos hôtes vous souhaitent un agréable moment parmi nous

Direction: Johannes Tschopp et Christoph Meier

Cuisine: Guy Wallyn, Xavier Lambert

Pâtisserie: Alain Schmidlin

Wussten Sie, ...?

Feierlichkeiten, Seminare

In unserem Weiherschloss stehen Ihnen mit vielfältige Räumlichkeiten für verschiedene Gelegenheiten zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit die historischen Säle (bis 145 Gäste), die Bar, die Gartenterrasse oder den romantischen Schlosspark für Ihren Anlass zu nutzen.

Verlangen Sie unsere Bankett- und Seminarunterlagen.

Traumhochzeit im Märchenschloss

.. denn die Summe unseres Lebens sind die Stunden, in denen wir lieben!
(Wilhelm Busch)

Das von Wasser und einem romantischen Park umgebene Schloss aus dem 13. Jahrhundert, direkt vor Basels Toren, wurde in den letzten Jahren geschmackvoll renoviert. In einzigartiger Atmosphäre bieten wir Ihnen im klassischen Louis XVI Stil, luxuriöse und historische Banketträume und ein exzellentes Restaurant mit Gourmetküche an.

Um den wichtigsten Tag Ihres Lebens zu zelebrieren, entsprechend einem königlichen Anlass, braucht es zudem eine sorgfältige Planung der Details. Diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite, helfen Ihnen mit der Komplettorganisation, um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Hochzeitstag zu bescheren.

Unsere Hochzeitdokumentation steht Ihnen zur Verfügung.

Déclaration

Viande: Bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses