

LE MENU CRÉATIF

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

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00

Mousse de canard, cœur de foie gras comme une pomme Granny Smith

Entenmousse mit Entenleber in Form eines Granny Smith Apfels

Duck mousse with a heart of duck liver like a Granny Smith apple

Bisque de homard au cognac, croustilles de crevettes

Hummer Bisque mit Cognac, Krevetten-Croquetten

Lobster bisque with cognac, shrimp croutons

Ravioli ouvert au sot l'y laisse, écume de champignons de Paris

Offene Ravioli von Pfaffenschnittchen an Champignonschaum

Open ravioli with oysters (poultry) and mushroom sauce

ou

Filet de St. Pierre sur julienne de légumes, écume de moules au citron vert

St. Petersfischfilet auf Gemüsesteifen, Miesmuschel-Limonenschaum

Fillet of St. Pierre on vegetables slices, foam of mussels with lime

Granité au Savagnin (vin du Jura Français)

Granite von Savagnin (Weisswein aus dem französischen Jura)

Granita with Savagnin (white wine from French Jura)

Médallions de selle de chevreuil, jus infusé au genièvre

petits légumes d'automne, soufflé de potiron

Rehrücken-Medallions, Wachholder Jus,

Variation von Herbstgemüse und Kürbis Soufflé

Deer saddle medallion, juniper jus

variation of autumn vegetable, pumpkin soufflé

Le vermicelle marrons noisettes et glace expresso

Vermicelles, Haselnuss, Espressoglace

Vermicelli (chestnut), hazelnut, espresso ice cream

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 Herbstzeit und seinen Produkten inspirieren lassen. Geniessen Sie sein Menu végétarien in verschiedenen Folgen nach Ihrer Wahl.

Les plats: six 125.00 | cinq 115.00 | quatre 105.00

Cannelloni en gelée, tatar de betteraves, chèvre frais et ses condiments

Cannelloni gefüllt mit Randentatar und Ziegenfrischkäse

Cannelloni stuffed with beetroot tartar and goat chees

Crème de potiron, croustilles de tofu et curry

Kürbiscremesuppe mit gebackenen Tofu-Curry-Kroketten

Pumpkin cream soup with tofu curry croustilles

Lasagne de légumes racine, écume de cèleri vert

Lasagne von Wurzelgemüse, Schaum von Stangensellerie

Lasagne of root vegetables, celery foam

Sorbet Granny Smith et Muscat

Granny Smith Sorbet mit Muscat

Granny Smith sorbet with Muscat wine

Risotto au vin blanc et cèpes

petits légumes d'automne et sauce champignons de Paris

Weissweinrisotto mit Steinpilzen

Herbstgemüse und Champignonrahmsauce

White wine risotto with cèpes mushrooms

autumn vegetables and mushroom sauce

La poire „Belle Helene“ à la façon du chef pâtissier

Birne „Belle Helene“

Pear «Belle Helena»

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

Les Entrées

Terrine de foie gras variation de raisins et brioche 32.00
Entenleberterriner mit Trauben und Brioche
Duck liver terrine with grapes and brioche

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 36.00

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

Les Plâts

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

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

Joués de veau glacés vin rouge 46.00
purée de pommes de terre et variation de cèleri
„Kalbskopfbäggli“ in Rotwein glaciert, Kartoffelstock und Selleriegemüse
Veal cheek glazed in red win, mashed potatoes and variety of celery

à partir de 2 personnes/ as from 2 persons

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

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 Weiher Schloss 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 beschenken.

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