

Schloss Bottmingen

Brasserie du Château

De saison

entrées

Kürbiscremesuppe 15

Nüsslisalat
mit gekochtem Ei & Crôutons 16
mit gekochtem Ei, Crôutons & Speck 18

Wildschweinsbäggli geschmort in Rotweinsauce
mit Kürbis & Herbsttrompeten 28

plat principal

Hirsch Entrecôte an Wachholdersauce 49
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Steinpilzen

dessert

Feigen | Pistazien | Sauerrahm Glace 17

Pour deux et plus

Chateaubriand mit Sauce béarnaise & Gemüse
Beilagen nach Wahl: hausgemachter Kartoffelstock
hausgemachte Spätzli | Schloss-Pommes
Pommes dauphines | frische Tagliatelle

Preis pro Gast 71

Les hors d'oeuvres froids

Salade verte		12
mit Salatsauce maison & frischen Kräutern		
Salade de crudités		14
mit Salatsauce maison & frischen Kräutern		
Nüsslisalat		
mit gekochtem Ei & Crôutons		16
mit Ei, Crôutons & Speck		18
Rindstartare «classique»		
80g mit Toast		28
160g mit Schloss-Pommes allumettes		48
Crevetten-Cocktail «Calais»		24
mit Cocktailsauce & Toast		
Terrine de Foie Gras Maison		30
mit hausgemachtem, saisonalem Chutney & Brioche		
als Duo mit einer gebratenen Tranche Foie Gras		42
Austern Marennes-Oléron N°3 pro Stück		5
mit Champagnersauce gratiniert pro Stück		6.50

chauds

Soupe du jour		12
Kürbiscremesuppe		15
Gebratene Enten Foie Gras	1 Tranche	20
mit hausgemachtem, saisonalem Chutney & Brioche		
	2 Tranches	32
Escargots «Maître d' Hôtel»	6 Pièces	15
	12 Pièces	28

Viandes

Kalbssteak, 160 g Sauce aux champignons & Herbstgemüse	53
Rindsfiletspitzen façon Stroganoff mit Herbstgemüse	44
Filet de Bœuf, 180 g an Rotweinsauce & Herbstgemüse	57
mit gebratener Tranche Foie Gras	67

Poissons

Filet de Sole-Limande an Noilly-Prat-Sauce mit Blattspinat	43
Pavé de saumon grillé Sauce Safran & Herbstgemüse	41
Poisson du jour selon arrivage	Tagespreis

Végétariens

Feuilleté Sauce aux Champignons des Bois	34
Spätzlipfanne Sauce Safran & Courge	36
Gyoza végans an Kokusnuss-Curry-Sauce mit Gemüse	36

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne die Beilage nach Ihrer Wahl:

frische Tagliatelle | hausgemachter Kartoffelstock + CHF 6
hausgemachte Spätzli | Schloss-Pommes | Pommes Dauphines

kleinere Portion eines Gerichtes - CHF 5

Dessert

Café gourmand 18
mit einem Espresso oder Kaffee

Île Flottante «Weiherschloss» 15
Poschierter Eiweissschnee auf Vanillesauce & Mandeln

Hasugemachte Tarte Tatin 17
gestürzte Apfelwähe mit Caramel & Vanilleglace

Mousse au Chocolat 16
mit Schokoladenspänen

Profiteroles 16
mit Vanilleglace & Schokoladensauce

Colonel 15
Zitronensorbet mit französischem Vodka

Glacé (pro Kugel) 5
Vanille | Schokolade | Pistazie | Kaffee

Sorbets (pro Kugel) 5
Zitrone | Mango | Birne | Himbeere | Erdbeere

Schlagrahm +2

Fromage du jour

mit hausgemachtem Chutney 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.