

LE MENU D'HÎVER

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

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00

Foie gras de canard, chutney mangue et fruit de la passion, brioche

Entenleber-Terrine mit Mango-Passionsfrucht-Chutney, Brioche

Duck liver terrine with chutney of mango and passion fruit, brioche

Crème de topinambour, lamelles de truffe noir du Périgord

Topinamburcremesuppe mit schwarzen Périgord Trüffelstreifen

Jerusalem artichoke cream soup with black Périgord truffle strips

Black cod (cabillaud d'hiver), cuit à 58° sur épinards en branches, sauce safran

Schwarzer Kabeljau gegart bei 58° auf Blattspinat, Safransauce

Black cod fish cooked at 58° on spinach with saffron sauce

ou

Langoustines à la pistache et brocoli, sauce coco-curry

Langoustine mit Pistazien und Brokkoli, Kokosnuss-Currysauce

Langoustine with pistachio and broccoli, coconut curry sauce

Granité au Riesling

Riesling-Granité

Granita Riesling

Médallions de selle de renne lardé, gremolata, sauce poivrade

Gnocchis à la romaine et légumes glacés aux cassis

Rentierücken-Médallions im Speckmantel, Gremolata, Poivrade-Sauce

Römische Gnocchi und in Cassis glaciertes Gemüse

Medallion of reindeer saddle in a bacon crust, gremolata, poivrade sauce

Gnocchi romaine and vegetables glazed in black currant

“Piña Colada”, espuma de noix de coco et vanille, meringue, marmelade d'ananas, sorbet

“Piña Colada“ Kokosnuss-Vanille-Espuma, Meringue, Ananaskonfitüre, Sorbet

“Piña Colada” espuma coconut vanilla, pineapple marmalade, sorbet

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 Winterzeit 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

Tartare d'artichauts à l'huile de noisettes en feuille de chou rave

Artischocken-Tatar mit Haselnussöl im Kohlrabiblatt

Artichoke Tatar with hazelnut oil in a turnip cabbage leaf

Velouté aux champignons, espuma vitelotte

Champignons-Velouté mit Espuma von blauen Kartoffeln

Velouté of mushrooms and espuma of blue potatoes

Raviolis ricotta et épinards, émulsion à la truffe noir du Périgord

Ricotta-Spinat Ravioli mit Trüffel-Emulsion

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, emulsion of black Périgord truffe

Granité à la fleur de bière

Granité «Fleur de bière»

Granita «Fleur de bière»

Gnocchi maison et sa variation de potirons, sauce au curry de Madras

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbisvariation und Madras Currysauce

Homemade gnocchi, variation of pumpkin and Madras curry sauce

Sable à l'orange

Sandteiggebäck mit Orangenvariation

Shortbread with orange variation «Let us surprise you!»

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

Homard cuit à basse température et son tartar en ravioli froid

Hummer mit Niedertemperatur gegart, Ravioli gefüllt mit Hummertatar

Lobster cooked at low temperature with a ravioli stuffed with lobster tatar

36.00

Saumon «Bömlo» mariné, concombre, aneth et radis

Marinierter „Bömlo“ Premium Lachs mit Gurken, Dill und Rettich

Marinated "Bömlo" salmon, cucumber, dill and radish

27.00

Les Plâts

Filets de sole Noilly Prat, fondu de poireaux, pommes fondantes et légumes

Seezungenfilets mit Noilly Prat Sauce, glasiertes Lauchgemüse,

Schmelzkartoffeln und Gemüse

Sole fillets with Noilly Prat, glazed leek, potatoes and market vegetables

57.00

Rindsfilet-Médaille „Irish Angus“

sauce au vin rouge et truffe noir du Périgord

Gratin dauphinois et légumes

Rindsfilet-Médaille „Irish Angus“

delikate Rotweinsauce und Périgord Trüffel

Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Medallion of fillet of beef «Irish Angus»

red wine sauce and Périgord truffle

gratinated potatoes and market vegetables

58.00

Joues de veau glacés vin rouge

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

46.00

à partir de 2 personnes/ as from 2 persons

Chateaubriand «Irish Angus» sauce béarnaise, gratin dauphinois, jardinière de légumes

Chateaubriand „Irish Angus“, Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Gemüsevariation

p.P. 69.00

Châteaubriand "Irish Angus", Béarnaise sauce, gratinated potatoes and vegetables

LES CLASSIQUES DU CHÂTEAU ET INFORMATIONS

1888-2018, 130 Jahre Kulinarik im Weiherschloss

Wussten Sie, dass im Weiherschloss Bottmingen bereits seit 130 Jahren Gäste verwöhnt werden?

Bereits im Jahr 1888 richtete *Wilhelm Ritter-Stahel* darin das erste Restaurant ein, wie im *Bottminger Heimatbuch* nachzulesen ist. In diesem Jahr werden wir Sie mit verschiedenen Aktionen und Events im Rahmen dieses Geburtstages überraschen.

Le menu „Château Briand 1888“

à partir de 2 personnes/as from 2 persons pP. 130.00

Champagne de bienvenue

**

Saumon mariné, concombre, aneth et radis

Marinierter Lachs mit Gurken, Dill und Rettich
Marinated salmon, cucumber, dill and radish.

**

Chateaubriand «Irish Angus» et sauce béarnaise, gratin dauphinois, jardinière de légumes

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin, Gemüsevariation
*Chateaubriand with Béarnaise sauce
gratinated potatoes and vegetables*

**

Fraîcheur de fruits et sorbets

Sorbet Variation mit frischen Früchten
Variety of refreshing sorbets and fresh fruits

**

Vos hôtes vous souhaitent un agréable moment parmi nous

Direction: Johannes Tschopp et Christoph Meier

Cuisine: Guy Wallyn, Xavier Lambert

Pâtisserie: Alain Schmidlin

Déclaration Viande:

Bœuf CH, Filet de Boeuf IRL, Veau CH, Porc CH, Volaille CH,
Canard et foie de canard F, Gibier A, S

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 7.7 % taxes incluses