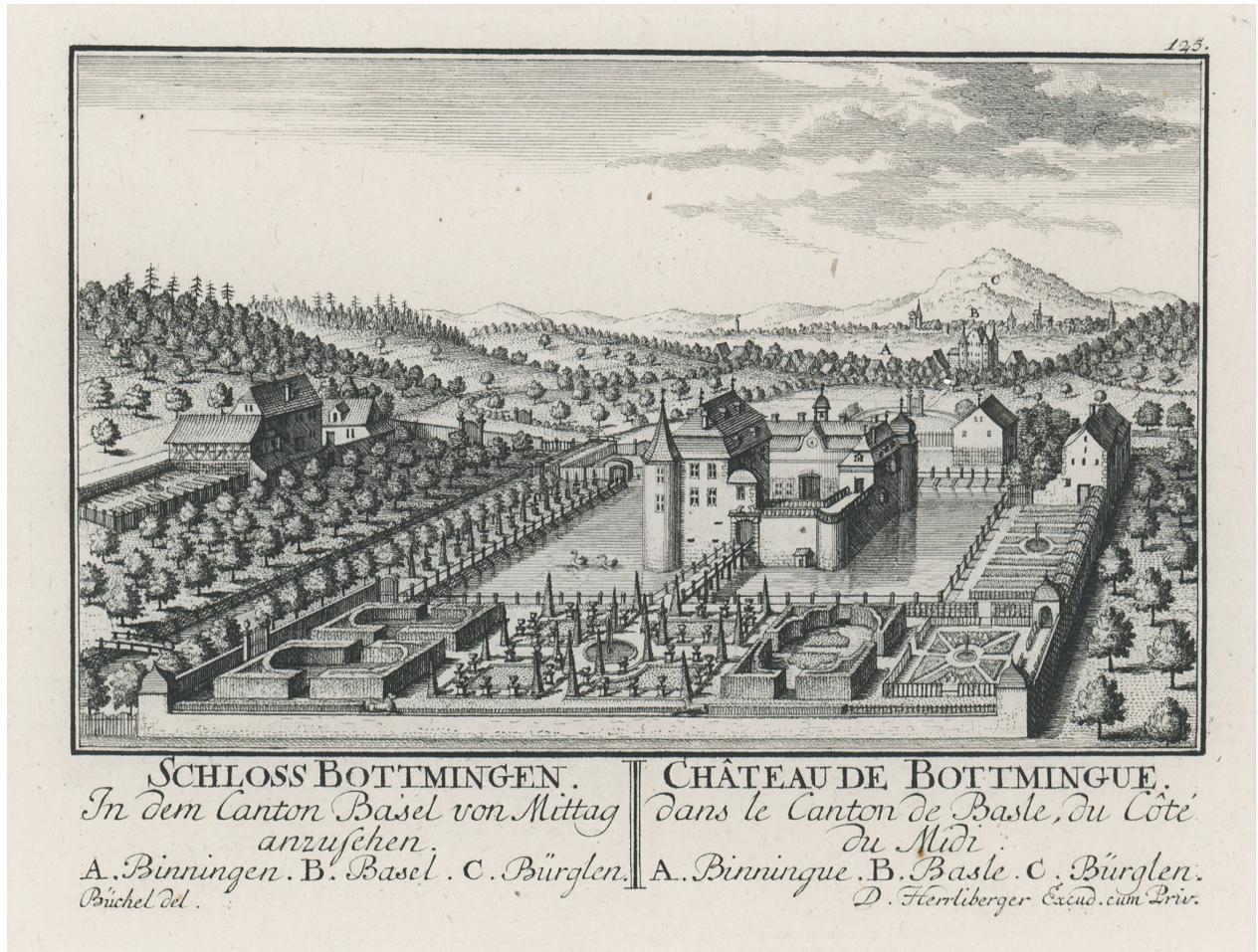


# TALENT & PASSION

Wo Gemütlichkeit und zeitlose Eleganz aufeinander treffen



Ihre Gastgeber wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

Johannes Tschopp & Christoph Meier (Direktion)

Guy Wallyn & Xavier Lambert (Cuisine)

Alain Schmidlin (Pâtisserie)



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

# Le Menu de Printemps

Der Frühling hat unseren Chef de Cuisine, Guy Wallyn inspiriert – et voilà:  
Geniessen Sie sein Frühlingsmenü in verschiedenen Folgen  
nach Ihrer Wahl.

Seeteufel und Lachs Carpaccio mit Miniblinis und OONA Kaviar aus Frutigen

Spargelcremesuppe mit sautierter Entenleber

Eigelb bis 60° erwärmt, Vitelotte-Espuma, Zitronen-Champignonsauce

oder

Halber Hummerschwanz (Maine USA), Mango und Bergamotte-Emulsion

Thymian-Granité

Medaillons vom Maibock, Wildsauce mit Schokolade parfümiert,  
Süsskartoffelpüree und Variation von Frühlingsgemüse

«Sudachi-Perle», mit Rhabarber und Erdbeeren

**Die Gerichte: sechs CHF 130 | fünf CHF 122 | vier CHF 114**



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

# Le Menu Végétarien

Der Frühling hat unseren Chef de Cuisine, Guy Wallyn inspiriert – et voilà:  
Geniessen Sie sein frühlingshaftes, vegetarisches Menu in verschiedenen Folgen  
nach Ihrer Wahl.

Artischocken-Tatar mit Haselnussöl im Kohlrabiblatt

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Eigelb bis 60° erwärmt, Vitelotte-Espuma, Zitronen-Champignonsauce

Thymian-Granité

Panierte Tofu-Medaillons mit Madras-Curry-Sauce  
Süskartoffelpüree und Variation von jungem Gemüse

Kirschencreation, Abinao Grand cru Schokoladensorbet

**Die Gerichte: sechs CHF 125 | fünf CHF 115 | vier CHF 105**



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

# Les Classiques du Château

## Vorspeisen

Entenleberterrinen mit Rhabarber und Brioche  
CHF 32

Marinierter „Loch Fyne“ Premium Lachs mit Spargelvariation  
CHF 28

## Hauptgerichte

Seezungenfilets mit Noilly Prat Sauce, glasiertes Lauchgemüse,  
Schmelzkartoffeln und Marktgemüse  
CHF 57

Rindsfilet-Médaille „Irish Angus“ delikate Rotweinsauce,  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur  
CHF 54

## Menu „Chateaubriand 1888“

ab zwei Personen, p.P. CHF 130

Glas Champagner

Marinierter „Loch Fyne“ Premium Lachs mit Spargelvariation

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce,  
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Sorbet-Variation mit frischen Früchten



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

# Les Desserts et Fromages

«Sudachi-Perle», mit Rhabarber und Erdbeeren  
CHF 20

Kirschenkreation und Abinao Grand cru Schokoladensorbet  
CHF 20

Sorbet-Variation mit frischen Früchten  
CHF 20

Warmes Quark-Soufflé mit Sorbet und Saisonfrüchten  
CHF 22  
(20 Minuten Wartezeit)

Auswahl von frischen und gereiften Käsen von Bouton d'Or  
CHF 17

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten an. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen.

Fleischdeklaration: Rindfleisch CH, Rindsfilet IRL, Kalbfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Ente und Entenleber F, Wildspezialitäten A, S.

Je nach Marktsituation, können kleinere Veränderungen eintreten. Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**



Photo: Graf & Graf

Sie **trauen** sich? Hier im **Weiherschloss** werden wir Ihre Träume wahr werden lassen.

**„Zusammen durch die Welt zu gehen, ist schöner, als allein zu stehen. Und sich darauf das Wort zu geben, ist wohl das Schönste im Leben.“**



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, CH-4103 Bottmingen Tel. +41 61 421 15 15

[info@weiherschloss.ch](mailto:info@weiherschloss.ch) [www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)

#HeiratenimSchloss