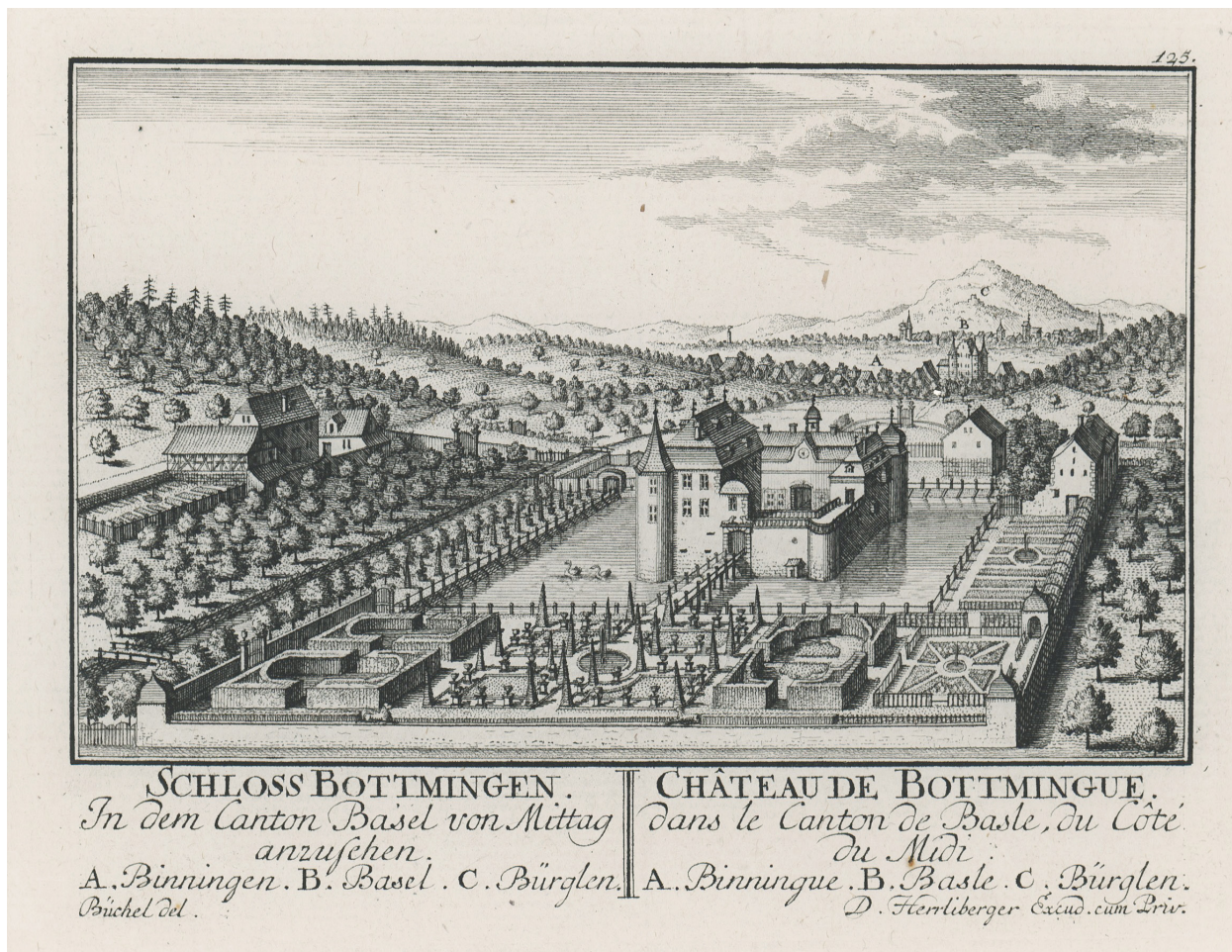


TALENT & PASSION

Wo Gemütlichkeit und zeitlose Eleganz aufeinander treffen



Wir, die 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

Unser Wintermenu

Guy Wallyn, Alain Schmidlin und ihr Team haben sich für die besinnliche Winterzeit zusätzlich zu den Klassikern des Schlosses etwas ganz Besonderes ausgedacht. Hieraus haben sie spezielle und wie immer delikate Speisen kreiert. Geniessen Sie das den Gaumen inspirierende Menu in individueller Abfolge nach Ihrer Wahl. Gerne berät Sie unser Service-Team mit passenden Weinen und steht Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung.

Entenleberoper, Mango, Passionsfrucht mit seiner Brioche
*1-3-7-12

Topinambursuppe, Blätterteiggebäck mit Périgord-Trüffel
*1-3-7-12

Medaillons vom Lachs konfiert bei 60°C, Bergamotte-Emulsion
*2-4-7-9-12

oder

Meeresfrüchte-Lasagne, Hummer-Bisque mit Cognac
*1-2-3-4-7-9-12

Grapefruit Sorbet
*3-12

Kalbsfilet im Speck-Kräutermantel, Portweinsauce
Wintergemüse und Kartoffelespuma mit Haselnussöl
*5-7-8-9-11-12

Mandarinen-Champagner Mousse in einer Zuckerkugel
*1-3-5-7-8-12
oder

Käseauswahl «Bouton d'Or»
*1-7-8

Die Gerichte: sechs CHF 138 | fünf CHF 129 | vier CHF 118



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Vegetarisches Wintermenu

Guy Wallyn, Alain Schmidlin und ihr Team haben sich für die besinnliche Winterzeit zusätzlich zu den Klassikern des Schlosses etwas ganz Besonderes für vegetarische Gäste ausgedacht. Hieraus haben sie spezielle und wie immer delikate Speisen kreiert. Geniessen Sie das den Gaumen inspirierende Menu in individueller Abfolge nach Ihrer Wahl. Gerne berät Sie unser Service-Team mit passenden Weinen und steht Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung.

Kürbisvariation

*1-3-5-6-7-8-11

Topinambursuppe, Blätterteiggebäck mit Périgord-Trüffel

*1-3-6-7-11

Gemüse-Cromesquis, Kokosnuss-Currysauce

*1-3-5-6-7-8-9-11-13

Grapefruit Sorbet

*3-12

Grillierte Tofu Medaillons an Champignonsauce,
Variation von winterlichem Gemüse, Kartoffelpurée mit Haselnussöl

*1-3-5-7-8-9-12

Variation von Maroni, Nüssen, Meringue und Sorbet vom Gala Apfel

*1-3-5-7-8-12

oder

Käseauswahl «Bouton d'Or»

*1-7-8

Die Gerichte: sechs CHF 128 | fünf CHF 119 | vier CHF 108



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Klassiker aus dem Schloss

Kalte Vorspeisen

Entenleberoper, Mango, Passionsfrucht mit seiner Brioche

CHF 32
*1-3-7-12

«Loch Fyne» Lachs, mariniert mit verschiedenen Kräutern und Zitrusfrüchten

CHF 32
*1-2-3-5-7-10

Hummer Medaillons von Maine mit Granny Smith und Yuzu,
dazu sein Tartar unter dem Kohlrabiblatt

CHF 27
*1-3-4-6-10-11

Warme Vorspeisen

Topinambursuppe, Blätterteiggebäck mit Périgord-Trüffel

CHF 20
*1-3-7-13

Grillierte Entenleber mit Quitten aus dem Elsass

CHF 34
*1-7

Medaillons vom Lachs konfiert bei 60°C, Bergamotte-Emulsion

CHF 34
*2-4-7-9-12



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Klassiker aus dem Schloss

Hauptgerichte

Seezungenfilets mit Noilly Prat Sauce, Blattspinat,
Schmelzkartoffeln und Gemüse

CHF 60
*1-4-7-9-12

Rindstournedos Rossini an Trüffelsauce, Gemüsevariation und Kartoffelgratin

CHF 68
*1-5-6-7-9-12

Kalbsfilet im Speck-Kräutermantel, Portweinsauce
Wintergemüse und Kartoffelespuma mit Haselnussöl

CHF 62
*5-7-8-9-11-12

Menu «Chateaubriand»

ab zwei Personen, p.P. CHF 130

Glas Champagner

«Loch Fyne» Lachs, mariniert mit verschiedenen
Kräutern und Zitrusfrüchten

*1-3-4-6-10-11

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

*3-7-12

Sorbetauswahl mit frischen Früchten

*1-3-7-8



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Desserts und Käse

Mandarinen-Champagner Mousse in einer Zuckerkugel

CHF 20
*1-3-5-7-8-12

Komposition von Maroni, Nüssen, Meringue und
Sorbet vom Gala Apfel

CHF 20
*1-3-5-7-8-12

Sorbetauswahl mit frischen Früchten

CHF 20
*1-3-7-8

Warmes Quark-Soufflé mit Sorbet und Saisonfrüchten

CHF 22
(20 Minuten Wartezeit)
*1-3-5-7-8

Auswahl von frischen und gereiften Käsen von Bouton d'Or

CHF 17
*1-7-8

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



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 www.weiherschloss.ch
#HeiratenimSchloss

Allergene Index

Restaurant Schloss Bottmingen

1. Gluten und glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere



Restaurant
Schloss
Bottmingen