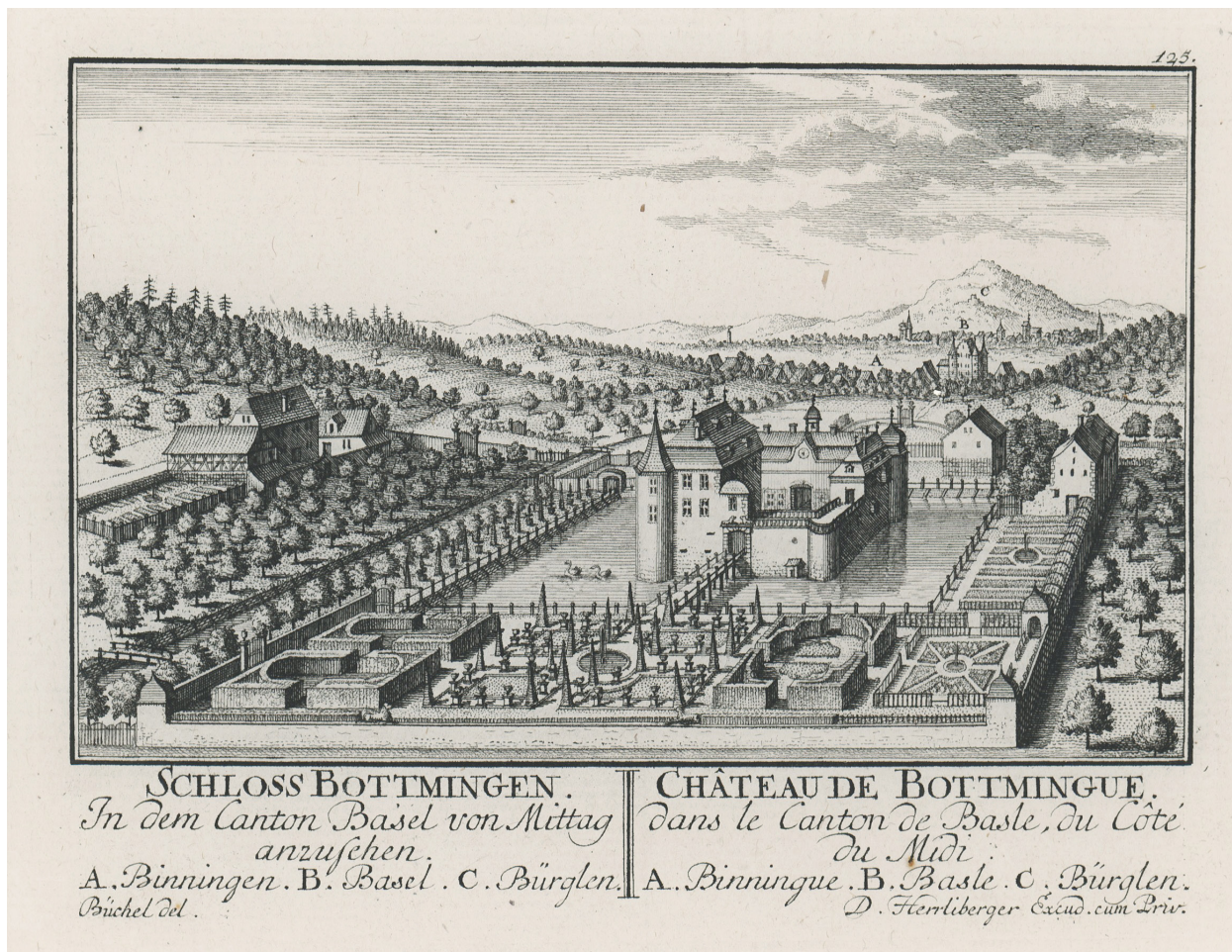


TALENT & PASSION

Wo Gemütlichkeit und zeitlose Eleganz aufeinander treffen



Ihre Gastgeber wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im Weiherschloss.

Guy Wallyn & Xavier Lambert (Cuisine)

Alain Schmidlin (Pâtisserie)



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Menu Carte Blanche

Kreativ kreiert von unserem Küchenchef Guy Wallyn.

4 Gang Menu CHF 95
mit Weinbegleitung CHF 143

5 Gang Menu CHF 110
mit Weinbegleitung CHF 170

Teilen Sie uns mit, falls Sie etwas nicht mögen
oder eine Unverträglichkeiten haben.



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Klassiker aus dem Schloss

Kalte Vorspeisen

Loch Fyne Lachs Tatar mariniert, mit Zitrusfrüchten, Kürbis Espuma, Blinis

CHF 32

Entenleber-Ballotine mit Birne, Vanille dazu Brioche

CHF 32

Halbgekochter Maine Hummer mit Bergamotte und seiner Bisque

CHF 38

Warme Vorspeisen

Pilzcrèmesuppe, Rosmarin Espuma und Pilzenkrokette

CHF 20

Gebratene Entenleber mit Birnen

CHF 32



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Klassiker aus dem Schloss

Hauptgänge

Loch Fyne Lachsrücken, an weisser Buttersauce mit Zitrusfrüchten,
Variation vom Blumenkohl, Arancinis mit Spinat
CHF 52

Seezungenfilet Noilly Prat, jungem Spinat mit Kartoffeln nature
CHF 60

Kalbfleischtrilogie, Herbstgemüse mit Portweinjus, Parmesan Gnocchi
CHF 58

Medaillons aus gebratenem Rehrücken und seine Ravioli
Herbstgarnitur und Wacholdersauce
CHF 58

Gegrilltes „Irish Angus“ Rinderfilet und gebratener Foie Gras,
Rotweinsauce, Gratin nach Dauphinois Art und Herbstgemüse
CHF 69

Menu «Chateaubriand»

ab zwei Personen, p.P. CHF 135

Glas Champagner

Loch Fyne Lachs Tatar mariniert, mit Zitrusfrüchten,
Kürbis Espuma, Blinis

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Sorbetauswahl mit frischen Früchten



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Desserts und Käse

Unter dem Marronibaum

CHF 20

Die Perle mit Yuzu, Quark und Mangosorbet,
Mangosalat und Aloe Vera

CHF 20

Sorbetauswahl mit frischen Früchten von der Saison

CHF 20

Warmes Quark-Soufflé garniert

CHF 22

(20 Minuten Wartezeit)

Auswahl von frischen und gereiften Käsen von Bouton d'Or

ab CHF 17

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

Fleischdeklaration: Rindfleisch CH, Rindfilet 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 Weiher Schloss 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

