



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

## ***Chandelles et Champagne Maison Philipponnat*** ***Freitag, 20. Oktober 2017, Apéro 19.00 Uhr***



Ein Fünf-Gang-Menü mit Philipponnat Champagner.  
In Zusammenarbeit mit Baur au Lac Vins, freuen wir uns,  
Sie mit edlen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

### **Le Menu**

**Flûte de champagne de bienvenue**

\*\*

**Amuse bouche**

Amuse bouche

\*\*

**Foie Gras de canard au raisins Americano, brioche**

Entenleber mit Americanotrauben, Brioche

\*\*

**Filet de cabillaud, écume de moules au citron vert**

Kabeljaufilet, Muschel-Limettenschaum

\*\*

**Granité au Champagne**

Champagner Granité

\*\*

**Rib eye de veau cuit à base température, sauce moutarde de Meaux,**

**Purée de pomme de terre et carottes, légumes racines**

Kalb Rib eye mit Meaux Senfsauce

Kartoffel-Rüebli-Püree und Wurzelgemüse

\*\*

**„Pêche Melba“**

**„Pfirsich Melba“**

\*\*

**Menupreis pro Person: 155.00**

**Apéritif, Menu & Champagne, Mineral und Café**

(Vegetarische Menuvariante ist möglich)

**Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.**