



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Menu de Noel 2017
Montag 25. und Dienstag, 26. Dezember 2017
jeweils von 11.30 - 15.00 Uhr und 18.30 - 23.00 Uhr

Geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre Ihr Weihnachten
im festlich erleuchteten Weiherschloss Bottmingen

Menu

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.000

Tatare de crustacés en feuille de chou rave et ses condiments

Krustentier-Tatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren
Tatar of crustacean in a turnip cabbage leaf with garniture

**

Velouté de cèleri à la truffe, espuma Vitelotte

Sellerievelouté mit Trüffeln, Espuma von blauen Kartoffeln
Celery velouté with truffles, espuma of blue potato

**

Black cod (cabillaud) rôtie, sur épinards en branches, sauce safran

Schwarzer Kabeljau gebraten auf Blattspinat, Safransauce
Black cod fish on spinach with saffron sauce

ou

Langoustine à la pistache et brocolis, sauce coco-curry

Langustine mit Pistazien und Brokkoli, Kokosnuss-Currysauce
Langoustine with pistachio and broccoli, coconut curry sauce

**

Granité coing et Champagne

Quitten-Champagner-Granité/quince champagne granita

**

**Filet de veau farci aux morilles, sauce Cognac
gratin dauphinois, variation de légumes**

Kalbfilet mit Morcheln gefüllt, Cognacsauce
Kartoffelgratin und Gemüsevariation
Fillet of veal stuffed with morels, Cognac sauce
Potato gratin and market vegetables

**

La boule de Noël, fruit de la passion, sorbet mandarine

„Weihnachtsgugel“ Passionsfrucht und Madarinsorbet
“Christmas balls”, passionfruit, sorbet mandarine

**

(Vegetarische Menuvariante auf Voranmeldung ist möglich)

Bitte reservieren Sie sich Ihren Tisch rechtzeitig.

Restaurant Weiherschloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen
Tel 061 421 15 15 // info@weiherschloss.ch // www.weiherschloss.ch