



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Soirée homard et vins
Freitag, 20. April 2018, 19.00 Uhr

Das edle Krustentier Hummer ist wohl vielen bekannt.
Mit unserem speziellen Anlass widmen wir uns jedoch in zahlreichen Facetten
und Variationen diesem erlesenen Meerestier.
Wir wünschen Ihnen viel Genuss und Freude mit dem marinen Tour d'Horizon.

Apéro 19.00 Uhr, ab 19.30 Uhr Diner

Flûte de champagne de bienvenue

Menu de Guy Wallyn

Homard cuit à basse température avec ses condiments
Hummer in Niedertemperatur gegart mit seiner Garnituren
**

Consommé de homard et son ravioli
Hummerkraftbrühe mit seinem Ravioli
**

Lasagne de homard et sa bisque
Hummer-Lasagne mit seiner Bisque
**

Roulade de sole et homard sur riz vénéré
Sauce champagne rosé
Röllchen von der Seezunge und Hummer
auf Venere-Reis mit Rosé Champagnersauce
**

La perle citron Sudachi
Sorbet mandarine fleur d'oranger
Sudachi «Zitronenperle»,
Mandarinensorbet mit Orangenblütenessenz
**

Preis pro Person CHF 195.– inkl. Apéro & Menu & Weinbegleitung
Bitte reservieren Sie sich Ihren Tisch rechtzeitig.

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen
Tel. +41 61 421 15 15 info@weiherschloss.ch // www.weiherschloss.ch