



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Menu de Pâques

29. März bis 1. April 2018

Öffnungszeiten: 11.30 - 15.00 und 18.30 - 23.00 Uhr

Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.

LE MENU

Les plats: six 135.00 | cinq 125.00 | quatre 104.00

Foie gras de canard à la rhubarbe et brioche

Entenleberterrinen mit Rhabarber und Brioche

Duck liver terrine with rhubarb and brioche

**

Le jaune d'œuf de poulet cuit à 60°, espuma Vitelotte mousse de truffe noire du Périgord

Eigel pochiert bei 60°, Espuma von blauen Kartoffeln und Trüffelmousse

Egg yolk cooked at 60°, espuma of blue potatoes, Périgord truffe mousse

**

Médaille de saumon «Bömlö» confit sur épinards en branches, écume d'éstragon

Konfiertes „Bömlö“-Lachsmédaille auf Blattspinat mit Estragonschaum

Medallion of salmon "Bömlö" confit served on young spinach, tarragon foam

**

Granité au sureau

Holunder-Granité

Elder Flower granita

**

Entrecôte d'agneau en croûte de persil, jus de thym gratin dauphinois et variation de légumes verts

Lammentrecôte mit Petersilienkruste, Thymianjus

Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Lamb sirloin with herb crust, thyme sauce

gratinated potatoes and variation of vegetables

**

Œuf meringué Yuzu et fraise

Meringue mit Yuzu und Erdbeere

Meringue with Yuzu and strawberries

**