



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen		13.00
Assortierter Salat mit Sprossen und Käsestange		17.00
Reichhaltiger Antipasti Teller <i>Ist auch vegetarisch erhältlich</i>		22.00
Salat vom grünen und weissem Spargel mit Rohschinken und Parmesan		24.00
Lachsvariation an Dillsenfauce und Meerrettichschaum <i>Geräuchert, Tartar und grilliert, mit Toast und Butter</i>		25.00
Rindfleischtartar mit Toast und Butter <i>Mild, mittel oder scharf</i>	Vorspeise	25.00
	Hauptgang	35.00

Suppen

Böttsteiner Weincremesuppe mit Croûtons		16.00
Spargelschaumsuppe auf einem Flan von Entenleber		17.00

Vegetarisch

Safranrisotto mit buntem Gemüse und Ruccola		28.00
Grüner und weisser Spargel an Morchelsauce Neue Kartoffeln		32.00

Fischgerichte

Gebratene Tranche vom Zander mit Riesencrevetten an Weissweinsauce auf grünem und weissem Spargel, Trockenreis		37.00
Gebratene- oder im Bierteig gebackene Eglifilets an Tartarsauce Salzkartoffeln oder Reis		39.00
Asiatisches Gemüse mit gebratenen Riesencrevetten und Reis		37.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Fleischgerichte und Klassiker

Am Stück rosa gebratenes Lammrack Savoyer Kartoffeln und Speckbohnen	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Gemüsebukett	45.00
Kalbs Cordon Bleu mit Pommes Frites und Marktgemüse	47.00
Kalbsfilet Medaillons an Morchelrahmsauce Butternudeln und Spargelgemüse	48.00
Rindsfilet Café de Paris Zweierlei glasierte Karotten und Pommes Frites	49.00

Beide Gerichte ab 2 Personen in zwei Service serviert – ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit

Australischer Lammrücken in der Kräuterkruste Lyoner Kartoffeln und Bohnengemüse	pro Person 52.00
Chateaubriand an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und buntes Gemüsebukett	pro Person 59.00

Desserts

Karamellköpfler mit Schlagrahm	10.00
Coupe Romanov	12.00
Frischer Fruchtsalat	12.00 mit Kirsch 18.00
Erdbeer Variation	14.00
Weisses- und dunkles Schokoladenmousse	14.00
Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten	14.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Frühlings - Spargel - Menu

Überraschung aus der Küche



Salat vom grünen Spargel mit Croustillant von der Riesengarnele
Basilikum Sorbet



Spargelschaumsüppchen auf einem Flan von Entenleber



Cassoulet vom grünen und weissen Spargel
serviert mit einem Ragout vom Zander



Kalbsfilet Medaillons an Morchelrahmsauce
Spargelrisotto



Erdbeervariation

oder

Käseauswahl

von unserem Maître Fromager Rolf Beeler aus Nesselbach



3- Gang CHF 69.00 / 4- Gang CHF 83.00 / 5- Gang CHF 98.00

Weinset

Schlosswein „Müller Thurgau“

Familie Josef Sutter-Lerf, Böttstein CHF 7.50



Mocén DO

Bodegas Antaño, Rueda, Spanien CHF 7.50



Schlosswein "Pinot Noir"

Familie Josef Sutter-Lerf, Böttstein CHF 7.50



Marchese Antinori Riserva DOCG

Chianti classico, Toskana CHF 9.00



Preis pro dl