



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

# **APERRO- & MENUVORSCHLÄGE 2016**

„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt“

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), frz. Schriftsteller u. Gourmet



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Apéro – Häppchen

Chips & Nüssli	pro Person	CHF	4.00
Tortilla Chips mit Guacamole Dip	pro Person	CHF	5.00
Oliven gefüllt mit Mandel, Frischkäse, Paprika	pro Person	CHF	5.00
Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip & Currydip	pro Portion	CHF	7.00
Fruchtspiess mit 4 verschiedenen saisonalen Früchten	pro Stück	CHF	7.00

<b>Apéroteller - kalt - mit 8 verschiedenen Sorten</b>	<b>pro Teller</b>	<b>CHF</b>	<b>95.00</b>
--	-------------------	------------	--------------

*(40 Einheiten für ca. 5 Personen)*

Bruschetta mit: Tomaten-Basilikum, Gemüsetartar, Tapenade von schwarzen Oliven, Avocado-Hüttenkäsetartar, Lachstartar oder Schwarzwälder Rohschinkentartar

Pfannkuchenrollen gefüllt mit: Lachs, Frischkäse oder Pouletcurry

Parmesanwürfel, Bergkäse, Blätterteigflute mit Kräutern, Tomaten-Mozzarella Spiessli, Salsiz, Früchtespiessli

Gemischte Minibrötli gefüllt mit:

Gekochtem Schinken, Salami oder Käse	pro Stk.	CHF	4.00
Frischkäse oder Tapenade von schwarzen Oliven	pro Stk.	CHF	5.00
Lachs, Schwarzwälder Rohschinken oder Bündnerfleisch	pro Stk.	CHF	6.00

Speckzopf (ca. 20 Portionen)	pro Stk.	CHF	35.00
------------------------------	----------	-----	-------

Blätterteiggebäck (3 Stk. pro Person)	pro Person	CHF	4.00
Schinkengipfeli, Mini-Pizza oder Käseküchlein	pro Stk.	CHF	3.00

Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce	pro Stk.	CHF	5.00
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce	pro Stk.	CHF	5.00
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce	pro Stk.	CHF	5.00
Gebackene Riesencrevetten an Sojasauce	pro Stk.	CHF	5.00

Friandises und Pralinen (3 Stk. pro Portion)	pro Portion	CHF	6.00
--	-------------	-----	------



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Apéro – Häppchen

---

#### Cocktailbuffet „Lounge“

**pro Person CHF 24.00**  
(9 Einheiten pro Person)

Chips & Nüssli  
Tortilla Chips mit Guacamole Dip  
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:  
Gekochtem Schinken, Salami, Käse, Frischkäse  
oder Tapenade von schwarzen Oliven

Schinkengipfeli, Mini-Pizza und Käseküchlein

#### Cocktailbuffet „Terrasse“

**pro Person CHF 29.50**  
(9 Einheiten pro Person)

Gemischte Minibrötli gefüllt mit:  
Frischkäse, Tapenade von schwarzen Oliven,  
Bündnerfleisch und Schwarzwälder Rohschinken  
Oliven gefüllt mit Mandel, Frischkäse und Paprika

Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce  
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce

#### Cocktailbuffet „Schlossgarten“

**pro Person CHF 37.00**  
(11 Einheiten pro Person)

Gemügesticks mit Kräuterquarkdip & Currydip  
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:  
Frischkäse, Tapenade von schwarzen Oliven  
Lachs, Schwarzwälder Rohschinken und Bündnerfleisch  
Fruchtspiess mit 4 verschiedenen saisonalen Früchten  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Speckzopf

Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce  
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce  
Gebackene Riesencrevetten an Sojasauce



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

---

<b>Menu „Bötteberg“</b>	Assortierter Salat an Balsamicosauce ***	CHF	12.00
	Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter auf Ofengemüse und Trofie ***	CHF	29.00
	Caramelchöpfli mit Schlagrahm	CHF	8.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>49.00</b>
<b>Menu „Mülital“</b>	Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen ***	CHF	9.00
	Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken auf Gemüserisotto ***	CHF	34.00
	Tiramisù	CHF	11.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>54.00</b>
<b>Menu „Aargau“</b>	Buntes Salatbukett mit Gemüsestreifen ***	CHF	11.00
	Schweinsbraten (mit Dörrpflaumen gefüllt) an Rotweinjus Kräuterbratkartoffeln und zweierlei glasierte Karotten ***	CHF	36.00
	Rüeblikuchen mit Schlagrahm	CHF	9.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>56.00</b>
<b>Menu „Nassberg“</b>	Saisonale Blattsalate an Safranvinaigrette mit Rauchlachsstreifen ***	CHF	17.00
	Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Pommery Senfsauce Butternudeln und Bohnenbündeli ***	CHF	37.00
	Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	CHF	11.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>65.00</b>



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

---

<b>Menu „Rotbergegg“</b>	Tomatensalat mit Büffelmozzarella <i>(nur im Sommer)</i>	CHF	16.00
	Bunte Gemüseterrine mit kleinem Salatbukett ***	CHF	16.00
	Böttsteiner Weincrèmesuppe mit Croûtons ***	CHF	12.00
	Kalbpiccata mit Champignons und Schinkenstreifen Tomatenlinguine ***	CHF	39.00
	Sorbetvariation mit Früchten garniert <i>(3 Kugeln Sorbet)</i>	CHF	11.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>78.00</b>
<b>Menu „Chänebüel“</b>	Buntes Salatbukett mit Speck, Ei und Croûtons ***	CHF	15.00
	Geflügelkraftbrühe mit Eierstich	CHF	12.00
	Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>(nur im Herbst und Winter)</i> ***	CHF	12.00
	Roastbeef rosa gebraten an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli ***	CHF	51.00
	Panna Cotta an Himbeercoulis	CHF	11.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>89.00</b>
<b>Menu „Loor“</b>	Melone mit Rohschinken <i>(nur im Sommer)</i>	CHF	15.00
	Waldorfsalat mit Schwarzwälder Rohschinken ***	CHF	15.00
	Karotten-Ingwersüppchen mit Gemüsestroh ***	CHF	12.00
	Am Stück gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce Rosmarinkartoffelstock und Blattspinat ***	CHF	55.00
	Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	11.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>93.00</b>



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

<b>Hauptgänge</b>	Jungschweinrücken an Honig-Meerrettichsauce Tessiner Rotmaispolenta und Ratatouille	CHF	36.00
	Am Stück gebratenes Kalbssteak mit überbackener Kräuterkruste an rosa Pfeffersauce, Safrannudeln und Vichy Karotten	CHF	54.00
	Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten Sauce Hollandaise und Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF	55.00
<b>Vegetarisch</b>	Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Grillgemüse gehobeltem Sbrinz und Tomatenschaum	CHF	27.00
	Zweifarbige Kartoffelroulade auf Gemüsebeet	CHF	27.00
<b>Vegan</b>	Buntes Linsencurry mit Zuckerschoten gerösteten Cashewkernen und Kokosmilch	CHF	27.00
<b>Fisch</b>	Grilliertes Lachssteak an Böttsteiner Kräuterschaum auf Blattspinat, Schlosskartoffeln	CHF	33.00
	Knusprig gebratenes Zanderfilet an Weinschaum auf buntem Linsencurry	CHF	43.00
<b>Dessert</b>	Himbeer-Mascarponecrème an Passionsfruchtsauce	CHF	10.00
	Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert	CHF	10.00
	Zitronengras-Panna Cotta auf Himbeercoulis	CHF	10.00
	Bayerische Schokoladencreme mit Minzöl	CHF	10.00
	Erfrischendes Joghurtparfait mit Früchten garniert	CHF	10.00
	Crèmeschnitte	CHF	10.00
	Schlossdessertteller mit 6 verschiedenen Desserts (bis 40 Personen machbar)	CHF	18.00
<b>Mitternachts-imbiss</b>	1 Paar Wienerli pro Person mit Brot und Senf	CHF	8.00
	Bündner Gerstensuppe oder Gulaschsuppe	CHF	12.00
	Käseselektion mit Nüssen, Feigensenf und Trauben	CHF	16.00
	Bündnerplatte (für 2 Personen) garniert mit: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse	CHF	20.00



# SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

## Menuvorschläge Dessertbuffet

<b>Dessertbuffet</b>	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts nach Ihrer Wahl	CHF 25.00
	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts & Käseselktion	CHF 30.00

### Auswahl Dessertbuffet

Panna Cotta mit Himbeercoulis  
 Caramelchöpfli mit Schlagrahm  
 Crème brûlée  
 Tiramisù  
 Mousse (weisse Schoggi, dunkle Schoggi, Toblerone, Erdbeer oder Himbeer)  
 Parfait (Espresso, Grand Marnier und Joghurt)  
 Glacé und Sorbet auf Anfrage und nach Saison  
 Fruchtsalat mit Schlagrahm  
 Frische Früchte auf Platte  
 Muffins  
 Brownies  
 Holunderblütencrème mit Beeren  
 Bayerische Schokoladencreme mit Minzöl  
 Crèmeschnitte  
 Läerachsokolade zum selber Brechen

### Torten

Bestellen Sie Ihre Traumtorte / Kuchen direkt bei unserem Partner, Ihr Spezialist für Hochzeits- und Geburtstagstorten:  
*(Die Verrechnung der Torte läuft direkt über Sweet Treat)*

#### Frau Ulrike Abels von Sweet Treat

Dorfstrasse 10a in 5102 Rapperswil  
 Ladenzugang über die Poststrasse  
 (20 Minuten von Böttstein).  
 Tel: +41 62 546 03 13 / Handy: +41 79 291 73 26  
 www.sweet-treat.ch / info@sweet-treat.ch



### Schneidegeld

Wir verrechnen für die Torten und Kuchen folgendes Schneidegeld:

	Sweet Treat	Fremdfirma
Hochzeitstorte im Buffet integriert	CHF 6.00	CHF 8.00
Hochzeitstorte als Menugang	CHF 8.00	CHF 10.00
Geburtstagstorte im Buffet integriert	CHF 5.00	CHF 7.00
Geburtstagstorte als Menugang	CHF 6.00	CHF 8.00



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

## Menuvorschläge Buffet

---

### **Buffet Böttstein**    **Vorspeise**

Antipasti & geräucherte Fischplatte

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Aargauer Schweinsbraten (mit Dörripflaumen gefüllt) an Rotweinjus

Pochierte Lachsschnitte an Zitronengrassauce

Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln, Gemüserais, zweierlei Karotten und Rahmkohlrabi

\*\*\*

### **Dessert**

Dessertbuffet mit 6 verschiedenen Köstlichkeiten

Käseselektion mit Garnituren

\*

**Buffet komplett**  
*ab 25 Personen*

**CHF 95.00**





**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

## Menuvorschläge Buffet

---

### **Buffet Gourmet**    **Vorspeise**

Kaltes Roastbeef an Sauce Tartar  
Vitello Tonnato  
Bündnerplatte mit Bündnerfleisch, Salsiz, schwarzwälder Schinken  
und Speck  
Pastete und Terrine mit Cumberlandsauce  
Antipasti  
Geräucherte Fischplatte  
Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Kalbsschulterbraten an Morchelrahmsauce  
Am Stück gebratene Lammracks an Thymiansauce  
Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter  
Gebratene Zanderfilets an Kräuterrahmsauce  
Kartoffelgratin, Gnocchi Romaine und Gemüsereis  
Grillgemüse, Blattspinat und saisonales Mischgemüse

\*\*\*

### **Dessert**

Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Köstlichkeiten  
Käseselektion mit Garnituren

\*

**Buffet komplett**  
*ab 25 Personen*

**CHF 128.00**



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

## **Grillroom Barbecue**

*(Weinschenke und Bogenkammer / Kapazität max. 35 Personen)*

---

### **Barbecue I**

#### **Alles ab Buffet**

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

#### **Vom Grill**

Kalbsbratwurst und Cervelat

Spare Ribs

Crevettenspiess

Maispoulardenbrust

Lammrücken

#### **Warme Beilagen**

Kartoffelwedges

Baked Potato mit Sauerrahm-Kräutersauce

Mediterranes Gemüse

#### **Saucen**

Zwiebelsauce

Kräuterbutter

Sauce Mexicaine

\*\*\*

Früchteplatte

\*

**Barbecue I** (350g Fleisch pro Person)  
**ab 20 Personen**

**CHF 85.00**



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Grillroom Barbecue

(Weinschenke und Bogenkammer/Kapazität max. 35 Personen)

---

#### Barbecue II

#### Alles ab Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

#### **Vom Grill**

Kalbshohrückensteak

Rindsentrecôte

Maispoulardenbrust

Lammkoteletts

Black Tiger Spiess

Fetakäse aus der Folie auf Gemüsestreifen

#### **Warme Beilagen**

Kartoffelwedges

Baked Potato mit Sauerrahm-Kräutersauce

Mediterranes Gemüse

#### **Saucen**

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Sauce Mexicaine

\*\*\*

Vacherin Eistorte

\*

**Barbecue II** (350g Fleisch pro Person)  
ab 20 Personen

**CHF 120.00**



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Raclette- und Fonduespezialitäten

(Weinschenke und Bogenkammer/Kapazität ab 10 bis max. 35 Personen)

---

#### Raclette à discretion

3 Käse zur Auswahl  
(mild, Pfeffer und rezent) **CHF 31.50**

Beilagen: Gschwellti, Essiggurken, Silberzwiebeln  
und frische Ananas (zum Neutralisieren)

#### Käse Fondue à discretion

Fribourgeoise **CHF 31.50**

Valaisanne (mit Tomaten) **CHF 32.50**

Moitié-moitié **CHF 34.50**

Pure Vacherin **CHF 35.50**

Beilagen: Weissbrot, gekochter Blumenkohl  
und frische Ananas (zum Neutralisieren)

#### Fondue Chinoise

Fondue Chinoise ab Buffet **CHF 51.00**  
(das Fleisch wird in 2cm grosse Würfel geschnitten)

350g Fleisch pro Person

Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Schwein und Speck

Trockenreis

Saucen: Curry-Ananas, Knoblauch, Tartar,

Meerrettich und Pommerysenf

Essiggurken, Senfrüchte, Spargeln und Minimaiskolben