



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

APERRO- & MENUVORSCHLÄGE 2017

„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

Apéroteller - kalt - mit 8 verschiedenen Sorten	pro Teller	CHF	95.00
--	-------------------	------------	--------------

(40 Einheiten für ca. 5 Personen)

Bruschetta mit: Tomaten-Basilikum, Gemüsetartar, Avocado-Hüttenkäsetartar, Lachstartar oder Rohschinkentartar

Pfannkuchenrollen gefüllt mit: Lachs, Frischkäse oder Pouletcurry

Parmesanwürfel, Bergkäse, Blätterteigflute mit Kräutern, Tomaten-Mozzarella Spiessli, Salsiz, vegetarische Thai-Frühlingsrollen, Paprika-Teufelshörnli mit Frischkäse gefüllt, 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, Rohschinken oder Bündnerfleisch	pro Stk.	CHF	6.00

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

Blätterteiggebäck (5 Stk. pro Portion)	pro Portion	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 mit Sweet-Chili Sauce	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 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
(12 Einheiten pro Person)

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

Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce
Gebackene Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Menu „Bötteberg“	Grüner Salat mit gerösteten Kernen ***	CHF	9.00
	Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter auf Ofengemüse und Trofie ***	CHF	29.00
	Caramelchöpfli mit Schlagrahm	CHF	8.00
	Menu komplett	CHF	46.00
Menu „Mülital“	Gemischter Salat ***	CHF	11.00
	Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken auf Gemüserisotto ***	CHF	34.00
	Tiramisù	CHF	11.00
	Menu komplett	CHF	56.00
Menu „Aargau“	Grüner Salat mit Gemüsestreifen ***	CHF	11.00
	Schweinsbraten (mit Dörripflaumen gefüllt) an Rotweinjus Kräuterbratkartoffeln und zweierlei glasierte Karotten ***	CHF	36.00
	Rüeblikuchen mit Schlagrahm	CHF	9.00
	Menu komplett	CHF	56.00
Menu „Nassberg“	Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen ***	CHF	15.00
	Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Pommery Senfsauce Butternudeln und Bohnenbündeli ***	CHF	39.00
	Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	CHF	11.00
	Menu komplett	CHF	65.00

Wählen Sie Ihr Salatdressing selber:

französisch

italienisch

Hausdressing

(Joghurt, Buttermilch, Meerrettich, Zwiebeln und Randensaft)



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Menu „Rotbergegg“	Tomatensalat mit Burrata <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 an Tomatensauce, Tagliatelle mit Spinatfäden ***	CHF	39.00
	Sorbetvariation mit Früchten garniert <i>(3 Kugeln Sorbet)</i>	CHF	11.00
	Menu komplett	CHF	78.00
Menu „Chänebüel“	Grüner Salat mit Speck, Ei und Croûtons ***	CHF	15.00
	Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	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 Fruchtcoulis	CHF	11.00
	Menu komplett	CHF	89.00
Menu „Loor“	Melone mit Rohschinken <i>(nur im Sommer)</i>	CHF	13.00
	Waldorfsalat mit Rohschinken ***	CHF	13.00
	Karotten-Ingwersüppchen mit Gemüsestroh ***	CHF	12.00
	Am Stück gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce Rosmarinkartoffelstock und Blattspinat ***	CHF	57.00
	Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	11.00
	Menu komplett	CHF	93.00

Wählen Sie Ihr Salatdressing selber:

französisch

italienisch

Hausdressing

(Joghurt, Buttermilch, Meerrettich, Zwiebeln und Randensaft)



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Hauptgänge	Jungschweinrücken an Honig-Meerrettichsauce Tessiner Rotmaispolenta und Ratatouille	CHF 36.00
	Kalbschulterbraten an rosa Pfeffersauce, Butternudeln und glasierte Karotten	CHF 42.00
	Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten Sauce Hollandaise und Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF 55.00
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Grillgemüse gehobeltem Sbrinz und Tomatenschaum	CHF 31.00
	Offene Lasagne mit Kräuterpesto gefüllt mit saisonalem Gemüse	CHF 31.00
Vegan	Buntes Linsencurry mit Zuckerschoten gerösteten Cashewkernen und Kokosmilch	CHF 31.00
Fisch	Grilliertes Lachssteak an Böttsteiner Kräuterschaum auf Ratatouille, Reis	CHF 33.00
	Knusprig gebratenes Zanderfilet an Weinschaum auf Blattspinat, Pariser Kartoffeln	CHF 43.00
Dessert	Himbeer-Mascarponecrème an Passionsfruchtsauce	CHF 10.00
	Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert	CHF 10.00
	Zitronengras-Panna Cotta auf Fruchtcoulis	CHF 10.00
	Bayerische Crème	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
Mitternachts- imbiss	1 Paar Wienerli pro Person mit Brot und Senf	CHF 8.00
	Bündner Gerstensuppe oder Gulaschsuppe	CHF 12.00
	Käselektion mit Nüssen, Feigensenf und Trauben	CHF 16.00
	Aargauer Vesperteller Döttinger Trockenfleisch, Speck, Käse und Garnitur	CHF 24.50



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge Dessertbuffet

Dessertbuffet	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts nach Ihrer Wahl	CHF 25.00
	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts & Käselektion	CHF 30.00

Auswahl Dessertbuffet

Panna Cotta mit Fruchtcoulis
 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
 Miniberliner
 Brownies
 Holunderblütencrème mit Beeren
 Bayerische Schokoladencreme mit Minzöl
 Minicrèmeschnitte
 Läderachschokolade 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 Brokkoli

Dessert

Dessertbuffet mit 6 verschiedenen Köstlichkeiten

Käselektion 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, Roschinken 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, Kartoffelgnocchis 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