



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

# **APERRO- & MENUVORSCHLÄGE 2018**

„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	2.00
Tortilla Chips mit Guacamole Dip	pro Person	CHF	3.00
Melone-Rohschinken Spiessli	pro Stück	CHF	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	CHF	2.50

<b>Apéroteller - kalt - mit 4 verschiedenen Sorten</b> <i>(20 Einheiten für ca. 5 Personen)</i>	<b>pro Teller</b>	<b>CHF</b>	<b>60.00</b>
--	-------------------	------------	--------------

Bruschetta mit: Tomaten-Basilikum, Pfannkuchenrollen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse, Canapés mit Rindstartar, Mini Tartelettes gefüllt mit Hüttenkäse & Avocado

Gemischte Minibrötli gefüllt mit: Gekochtem Schinken, Salami, Bergkäse Rauchlachs	pro Stück pro Stück	CHF CHF	4.00 5.00
Speckzopf (ca. 20 Portionen)	pro Stück	CHF	36.00
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	pro Stück	CHF	2.50
Canapés mit Rindstartar	pro Stück	CHF	3.50
Mini Tartelettes mit Hüttenkäse & Avocado	pro Stück	CHF	2.50
Pfannkuchenrollen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse	pro Stück	CHF	3.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.00
Mini-Pizza oder Käseküchlein	pro Stück	CHF	1.50
Blätterteiggebäck gefüllt (vegetarisch)	pro Stück	CHF	1.50
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce	pro Stück	CHF	2.50
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbittersauce	pro Stück	CHF	3.00
Hackfleischbällchen an pikanter Tomaten Salsa	pro Stück	CHF	2.50
Gebackene Riesencrevetten im Kokosnussmantel	pro Stück	CHF	3.00
Friandises und Pralinen (3 Stk. pro Portion)	pro Portion	CHF	6.00



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Apéro – Häppchen

---

#### Cocktailbuffet „Lounge“

**pro Person CHF 20.50**  
(7 Einheiten pro Person)

Chips & Nüssli  
Tortilla Chips mit Guacamole Dip  
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:  
Gekochtem Schinken und Bergkäse

Mini Pizza  
Poulet-Satay Spiessli  
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomaten-Salsa

#### Cocktailbuffet „Terrasse“

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

Tortilla Chips mit Guacamole Dip  
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:  
Salami, Bergkäse und Rauchlachs

Käseküchlein  
Schinkengipfeli  
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce  
Riesencrevetten im Kokosnussmantel

#### Cocktailbuffet „Schlossgarten“

**pro Person CHF 25.50**  
(9 Einheiten pro Person)

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum  
Canapés mit Rindstartar  
Mini-Tartelettes mit Hüttenkäse & Avocado  
Pfannkuchenrollen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse  
Tomaten-Mozzarella Spiessli

Blätterteiggebäck gefüllt (vegetarisch)  
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce  
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce  
Gebackene Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

<b>Menu „Aargau“</b>	Kleiner bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen ***	CHF	8.50
	Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen an Rotweinjus, Bratkartoffeln und Honigkarotten ***	CHF	34.00
	Rüblükuchen mit Schlagrahm	CHF	7.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>50.00</b>
<b>Menu „Bötteberg“</b>	Kleiner assortierter Salat ***	CHF	9.50
	Gebratene Maispoulardenbrust an Geflügeljus Butternudeln und Ofengemüse ***	CHF	35.00
	Kleines Caramelköppli mit Schlagrahm	CHF	7.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>52.00</b>
<b>Menu „Italy“</b>	Italienischer Salat (Schnittsalat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln) ***	CHF	8.50
	Saltimbocca vom Kalb an Salbeijus auf buntem Gemüserisotto ***	CHF	40.00
	Kleines Tiramisù	CHF	7.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>56.00</b>
<b>Menu „Nassberg“</b>	Marinierte Melone mit Rohschinken ***	CHF	12.50
	Roastbeef rosa gebraten an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli ***	CHF	52.00
	Kleines Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF	7.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>72.00</b>

#### Wählen Sie Ihr Salatdressing selber:

französisch

italienisch

Hausdressing

(Joghurt, Buttermilch, Meerrettich, Zwiebeln und Randensaft)



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

---

<b>Menu „Rotbergegg“</b>	Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico ***	CHF	8.50
	Böttsteiner Weincrémesuppe mit Croûtons ***	CHF	10.00
	Pouletpiccata mit Champignons und Schinkenstreifen an Tomatensauce, Tagliatelle mit Spinatfäden ***	CHF	34.00
	Zitronensorbet im Glas serviert	CHF	5.00
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>60.00</b>
<b>Menu „Chänebüel“</b>	Eisbergsalat an französischer Sauce mit Speck und Croûtons ***	CHF	8.50
	Kürbisschaumsuppe mit Gewürzwein <i>(nur im Herbst und Winter)</i> ***	CHF	9.00
	Grilliertes Schweinesteak an Pommery Senfsauce Butternudeln mit Gemüsestreifen ***	CHF	35.00
	Kleines Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	8.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>61.00</b>
<b>Menu „Loor“</b>	Selleriesalat mit Apfel ***	CHF	8.50
	Karotten-Ingwersüppchen mit Gemüsestroh ***	CHF	8.00
	Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Ratatouille ***	CHF	40.00
	Brownie mit Vanilleglacé und Schlagrahm	CHF	8.50
	<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>65.00</b>

#### Wählen Sie Ihr Salatdressing selber:

französisch

italienisch

Hausdressing

(Joghurt, Buttermilch, Meerrettich, Zwiebeln und Randensaft)



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Hochzeitsmenüs

---

Marinierte Melone mit Rohschinken ***	CHF	12.50
Tomaten-Chili-Suppe ***	CHF	8.00
Sautiertes Lachsschnitzel an Kräutersabayone auf Ratatouille ***	CHF	18.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüsebukett ***	CHF	57.00
Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert	CHF	12.50
<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>108.00</b>

---

Kleiner grüner Blattsalat mit Rauchlachssteifen an Safran-Vinaigrette ***	CHF	13.50
Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl verfeinert ***	CHF	12.00
Zitronensorbet mit Prosecco ***	CHF	11.00
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Butternudeln und jungem Blattspinat ***	CHF	61.00
Schokoladendüett «Mousse & Brownie»	CHF	13.50
<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>111.00</b>

---

#### Vegetarisch/Vegan Gluten- und lactosefrei

Kleiner grüner Salat mit Gemüsstreifen ***	CHF	9.00
Tomaten-Chili-Suppe ***	CHF	8.00
Zitronensorbet mit Prosecco ***	CHF	11.00
Buntes Linsencurry mit Gemüsewürfeln und gerösteten Cashewkernen ***	CHF	29.00
Kokosnuss-Tapioka mit Mangokompott	CHF	8.50
<b>Menu komplett</b>	<b>CHF</b>	<b>65.50</b>



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Menuvorschläge

---

<b>Hauptgänge</b>	Pouletgeschnetzeltes an Thaicurry-Sauce serviert im Gemüsereisring	CHF 29.00
	Schweinsfilet am Stück gebraten an Pommery Senfsauce, Butternudeln und jungem Blattspinat	CHF 38.00
	Rindsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüsebukett	CHF 57.00
	Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Sauce Hollandaise à part Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli	CHF 61.00
<b>Vegetarisch</b>	Sautierte Kartoffelgnocchi mit Grillgemüse, Oliven und gehobeltem Parmesan	CHF 24.00
<b>Fisch</b>	Knusprig gebratene Zanderfilets an Kräutersabayone auf Ratatouille und Kartoffelwürfel	CHF 29.00
<b>Dessert</b>	Himbeer-Mascarponecrème an Himbeercoulis	CHF 7.50
	Holunderblütencrème mit Passionsfruchtcoulis	CHF 7.50
	Meringue mit Rahm und Früchten	CHF 7.50
	Erfrischendes Joghurtparfait mit Früchten garniert	CHF 8.50
	Crèmeschnitte	CHF 7.50
	Schlossdessertteller mit 6 verschiedenen Desserts Mini-Zitronen-Tartelette, Brownie, Schokoladenmousse, Tiramisu, Mini-Crèmeschnitte, saisonale Früchte (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
	Aargauer Vesperteller Döttinger Trockenfleisch, Speck, Käse und Garnitur	CHF 24.50



## 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 & Käselektion	CHF 30.00

#### Auswahl Dessertbuffet

Panna Cotta mit Himbeercoulis  
 Caramelchöpfli mit Schlagrahm  
 Tiramisù  
 Mousse (weisse Schoggi, dunkle Schoggi oder Toblerone)  
 Glacé und Sorbet auf Anfrage und nach Saison mit Schlagrahm  
 Frische Früchte auf Platte  
 Minicrèmeschnitte  
 Läderachsokolade zum selber Brechen  
 Brownie  
 Mini-Zitronen-Tartelettes

#### 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  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

### *Hauptgerichte*

Aargauer Schweinsbraten (mit Dörripflaumen gefüllt) an Rotweinjus  
Zanderfilets mit Zitrusfrüchten  
Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter  
Bratkartoffeln, Pilavreis, saisonales Gemüse

\*\*\*

### *Dessert*

Dessertbuffet mit 6 verschiedenen Köstlichkeiten  
Käseselektion mit Garnituren

\*

**Buffet komplett**  
*ab 25 Personen*

**CHF 85.00**



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

## Menuvorschläge Buffet

---

### **Buffet Gourmet**    *Vorspeise*

Antipasti  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Roastbeef mit Tartarsauce  
Terrine mit Cumberland sauce  
Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

### *Hauptgerichte*

Kalbsschulterbraten an Kalbsjus  
Lammentrecôte an Honig-Lavendeljus  
Sautierte Riesengarnelen an Thaicurry  
Kartoffelgratin, Kartoffelgnocchis und Pilawreis  
Grillgemüse, saisonales Gemüse

\*\*\*

### *Dessert*

Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Köstlichkeiten  
Käseauswahl mit Garnituren

\*

**Buffet komplett**  
*ab 25 Personen*

**CHF 115.00**



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Grillroom Barbecue

(Weinschenke und Bogenkammer / Kapazität max. 30 Personen)

#### Barbecue I

#### Alles ab Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

#### **Vom Grill**

Kalbsbratwurst  
Schweinssteak  
Rindshuftsteak  
Pouletschnitzel  
Crevetten  
Gemüsespiess

#### **Warme Beilagen**

Kartoffelwedges  
Baked Potato mit Sauerrahm-Kräutersauce  
Mediterranes Gemüse

#### **Saucen**

Knoblauchsauce  
Kräuterbutter  
Sauce Mexicaine  
Currysauce  
Cocktailsauce

\*\*\*

Saisonale Früchteplatte  
Tiramisù  
Mini-Creméschnitte

\*

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

**CHF 89.00**



## SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

### Raclette- und Fonduespezialitäten

(Weinschenke und Bogenkammer/Kapazität ab 10 bis max. 30 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, Senffrüchte, Spargeln und Minimaiskolben