



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Wild auf Wild

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Speck, Ei und Croûtons 15.00

Eierschwämmli Hüttenkäse Gelee
Salat mit Trauben, Nüssen und Eisweinsorbet

17.00



Mariniertes und geräuchertes Lachsmittelstück aus Alaska
Mit Rande, Salatbukett, Orange, Toast und Butter

23.00



Hirschcarpaccio mit Cranberry-Vinaigrette

25.00

Kürbiscrèmesuppe mit Gingerbread-Croûtons und Gewürzwein

13.00



Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl verfeinert

15.00

Käsespätzli oder Käserösti

Mit Zwiebeln, Pilzen und Alp Käse überbacken

Vorspeise

19.00

Hauptgang

25.00



Lauwarm marinierter Kürbis an Nussöl und Ziegenkäse

26.00



Steinpilz Risotto mit marinierten Dörrfeigen

28.00



Wild – Gemüseteller mit Spätzli

28.00



Rehgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni

39.00

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni

43.00

Gebratenes Hirschrack mit Cranberry Kompott
Maroni Knödel und glasierte Schwarzwurzeln

45.00

Rehrücken „von Schmidt“ mit Preiselbeersauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni

pro Person

61.00

Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert- ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit

Speziell

Das Beste vom Hummer mit Passionsfrucht Beurre blanc
Kartoffelstampf (Hummer ohne Schale)

55.00



= glutenfreie Gerichte

Preise in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Klassiker

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Grüner Salat		11.00	
Gemischter Salat		15.00	
Rindscarpaccio mit Limonen-Vinaigrette und Sbrinzspänen		32.00	
Rindfleischtatar mit Toast und Butter	Vorspeise	25.00	
<i>mild, mittel, scharf</i>	Hauptgang	35.00	

Böttsteiner Weincrèmesuppe mit Croûtons		16.00	

Gebratene Eglifilets an Mandelbutter		39.00	
<i>Trockenreis oder Salzkartoffeln</i>			
Im Bierteig gebackene Eglifilets an Tartarsauce		35.00	
<i>Trockenreis oder Salzkartoffeln</i>			
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	vom Kalb	35.00	
	vom Schwein	25.00	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldgelb gebackener Rösti		41.00	
Hausgemachtes Cordon Bleu mit Pommes frites	vom Kalb	43.00	
	vom Schwein	33.00	
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Butterreis		39.00	
Rindsfilet Café de Paris mit Pommes frites		46.00	
Tagesgemüse		5.00	
Portion Pommes frites		5.00	

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise pro Person 59.00
 Kartoffelkroketten und Tagesgemüse
Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert- ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit