



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Frühlingserwachen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Bunter Frühlingssalat mit Pink Ranch Dressing
und Streifen von mit Randen mariniertem Lachs 13.50

Hausgemachte Mini- Frühlingsrollen
garniert mit Wildkräutersalat und Wasabimayonnaise 12.50 

Tartar vom weissen Thunfisch mit Gurkensorbet und Avocado 18.00

Grünerbsenpüreesuppe mit Zitronengras Espuma 11.00 

Hausgemachtes offenes Raviolo
gefüllt mit cremigem Spargel- Champignonragout
Vorspeise 19.00 
Hauptgang 27.00

Jeweils ab Mittwoch und so lange es hat

Sautierte Kalbsleberli an Balsamicojus
goldgelb gebackene Rösti
Vorspeise 19.00
Hauptgang 27.00

Grilliertes Rotbarschfilet an Whiskysauce
neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse 29.00

Gebratene Maispoulardenbrust an Thaicurrysauce
serviert mit schwarzem Reis und kleinem Kräutersalat 31.00

Duo vom Kalb (geschmortes Bäckli und grilliertes Steak)
Papardelle und Honigkarotten 43.00

*

Weinempfehlung

Sélection Weiss N°12 10cl 8.00 75cl 55.00
Weingut zum Sternen, Würenlingen

Edelblut Grand Cru 10cl 10.00 75cl 66.00
Fam. Baumgartner, Tegerfelden



= glutenfreie Gerichte

Preise in CHF und inkl. MwSt.





SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

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	<i>Vorspeise</i>	25.00	
<i>mild, mittel, scharf</i>	<i>Hauptgang</i>	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	<i>vom Kalb</i>	35.00	
	<i>vom Schwein</i>	25.00	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldgelb gebackener Rösti		41.00	
Hausgemachtes Cordon Bleu mit Pommes frites	<i>vom Kalb</i>	43.00	
	<i>vom Schwein</i>	33.00	
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Butterreis		39.00	
Rindsfilet Café de Paris mit Pommes frites		46.00	
<hr/>			
Tagesgemüse		5.00	
Portion Pommes frites		5.00	
<hr/>			
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	<i>pro Person</i>	59.00	
Kartoffelkroketten und Tagesgemüse			
<i>Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert- ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit</i>			



= glutenfreie Gerichte

Preise in CHF und inkl. MwSt.