




SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Spargelgerichte

| | | | |
|--------------------|---------------------------------|---------------|---|
| grüne Spargeln | Vorspeise 200g / Hauptgang 300g | 17.00 / 25.00 |  |
| gemischte Spargeln | | 18.00 / 26.00 |  |
| weisse Spargeln | | 21.00 / 29.00 |  |

Zu allen Spargelgerichten servieren wir gebratene Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise 

| | |
|---|---------|
| Portion Rohschinken oder gekochter Schinken (50g) | + 6.00 |
| mit grilliertem Rotbarschfilet | + 15.00 |
| mit zartem Kalbspaillard | + 15.00 |
| mit grilliertem Kalbskotelett und sautierten Morcheln | + 19.00 |

| | | |
|---|-------|---|
| Spargelcrèmesuppe mit deren Einlage | 11.00 |  |
| Bärlauchcrèmesuppe mit Sonnenblumen-Knusper | 12.00 |  |

| | |
|--|-------|
| Bunter Frühlingssalat mit Pink Ranch Dressing und Streifen von mit Randen mariniertem Lachs | 15.00 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Tartar vom weissen Thunfisch mit Gurkensorbet und Avocado | 18.00 |
|---|-------|

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

Jeweils ab Mittwoch und so lange es hat

| | |
|--|------------------------------------|
| Sautierte Kalbsleberli an Balsamicojus goldgelb gebackene Rösti | Vorspeise 21.00 Hauptgang 28.00 |
|--|------------------------------------|

| | |
|--|-------|
| Gebratene Maispoulardenbrust an Thaicurrysauce serviert mit schwarzem Reis und kleinem Kräutersalat | 32.00 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Jungschweinrücken mit Honig und Meerrettichsauce Serviettenknödel und Frühlingsgemüse | 35.00 |
|--|-------|

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 | 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