

La carte d'été 2010



Restaurant Schloss Bottmingen

Entrées

Bouquet de salades d'été aux trois mousses

Sommersalat mit leichten Mousses von Avocado, Tomaten und Fetakäse 19.-
SEASONAL SALAD WITH MOUSSES OF AVOCADO, TOMATOES AND FETA CHEESE

Vitello tonnato et fond d'artichaut aux tomates

Kalbfleisch mit Thon-Sauce serviert mit einem gefüllten Artischocken-Boden 31.-
VITELLO TONNATO WITH A FILLED ARTICHOKE BOTTOM

Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olives citronnée au parmesan

Rindfleisch-Carpaccio mit Citronen-Olivenöl und Parmesan 31.-
BEEF CARPACCIO WITH LEMON OLIVE OIL AND PARMESAN CHEESE

Trilogie de foie d'oie et foie de canard

Köstlichkeiten der Enten- und Gänseleber, etwas ganz Feines für deren Liebhaber! 41.-
A WONDERFUL VARIETY OF GOOSE AND DUCK LIVER

dazu ein kleines, feines Glas Süsswein: *Rudera Chenin Blanc, Südafrika* 16.-

Foie de canard chaud aux abricots confits et fruit de la passion

Gebratene Entenleber mit Aprikosen-Confit und Passionsfrucht 38.-
FRESH WARM DUCK LIVER WITH APRICOTS AND PASSION FRUIT

dazu ein kleines, feines Glas Süsswein: *Rudera Chenin Blanc, Südafrika* 16.-

Saumon mariné "Loch Fyne" au blinis à la crème aigre

Marinierter Lachs und Blinis mit Sauerrahm und Dill-Senfsauce 29.-
MARINATED, SCOTTISH SALMON AND BLINIS WITH SOUR CREAM AND DILL MUSTARD SAUCE

Mousse de Gazpacho et scampi tièdes sur brunoise de légumes

Gazpacho-Mousse mit warmen Scampi und Gemüse 35.-
GAZPACHO MOUSSE WITH WARM NORWAY LOBSTER AND VEGETABLES

Ravioli maison aux truffes d'été sur pois mange-tout et datterinos confites Copeaux de parmesan et beurre noisette

Sommertrüffel-Ravioli mit frischen Kefen und speziellen, eingelegten Tomaten, Parmesan und brauner Butter 31.-
HOMEMADE SUMMERTRUFFEL-RAVIOLI ON SUGAR PEAS AND SPECIAL TOMATOES WITH PARMESAN AND ROASTED BUTTER SAUCE

Potages

Crème de tomates à la mousse au basilic et croustillant au jambon cru

Tomatencrème-Suppe mit Basilikum-Mousse und Rohschinken-Croûton 16.-
TOMATO CREAM SOUP WITH BASIL MOUSSE AND RAW HAM CROUTON

Bisque de homard à la fine champagne

Hummerbisque mit Courvoisier Cognac und Hummerstücken 22.-
LOBSTER BISQUE WITH COGNAC AND SMALL LOBSTER PIECES

P o i s s o n s e t C r u s t a c é s

Filets de sole au Noilly-Prat et épinards en branches

Seezungenfilets mit trockener Vermouth-Sauce, Basmati-Reis und Spinat 60.-
SOLE FILLETS WITH DRY VERMOUTH SAUCE, BASMATI RICE AND SPINACH

Pot-au-feu de crustacés parfumé au Curry

Pot-au-feu mit Hummer, Crevetten, Scampi und Coquilles St-Jacque, mit Curry parfümiert, Schnittlauch-Kartoffeln 65.-
SEA FOOD POT-AU-FEU WITH LOBSTER, KING SHRIMPS, SCAMPI AND SCALLOPS, WITH CURRY AND CHIVE POTATOES

Tranche de turbot grillée et Ravioli de coquilles St-Jacques au beurre blanc

Steinbutt und Jakobsmuscheln-Ravioli mit "Beurre blanc" und Gemüse 58.-
GRILLED TURBOT AND SCALLOP RAVIOLI WITH A WHITE BUTTER SAUCE AND VEGETABLES

Filet de loup de mer sur ratatouille, pesto et tapenade

Meerwolf auf Ratatouille mit Pesto und Oliven-Tapenade, Pommes parisienne 56.-
BASS FILLETS ON RATATOUILLE WITH PESTO AND TAPENADE, POTATOES PARISIAN STYLE

Tranche de saumon "Loch Fyne" grillé, Sauce au citron vert

Grillierter "Loch Fyne"-Lachs mit Zitronen-Sauce, feine hausgemachte Nüdeli und Gemüse 55.-
GRILLED SCOTTISH "LOCH FYNE" SALMON WITH A LEMON SAUCE, HOMEMADE NOODLES AND VEGETABLES

V i a n d e s

Tournedos de filet de boeuf et fond d'artichaut à la moëlle aux herbes

Zartes Rindsfilet mit Artischocken-Boden, gefüllt mit Mark, dazu Gemüse und Bratkartoffeln 61.-
US-BEEF TOURNEDOS WITH A ARTICHOKE BOTTOM FILLED WITH MARROW, BAKED POTATOES AND VEGETABLES

Surf & Turf

US-Rindsfilet und Main-Hummer aus unserem Vivier mit zwei Saucen, Reis und Gemüse 64.-
US-BEEF TOURNEDOS AND MAIN-LOBSTER WITH TWO SAUCES, RICE AND VEGETABLES

Pièce de carré d'agneau "Vivers" sur ratatouille et pesto

Schottisches Vivers-Lamm auf Ratatouille, serviert mit Pesto und Bratkartoffeln 60.-
PIECE OF LAMB ON RATATOUILLE WITH PESTO AND BAKED POTATOES

Suprême de poularde de maïs au vin jaune

Maispoulerden-Brust mit aromatischer Weisswein-Sauce, feine hausgemachte Nüdeli und Gemüse 56.-
CHICKEN BREAST WITH A CREAMY WHITE WINE SAUCE, VEGETABLES AND HOMEMADE NOODLES

Filet de veau et ravioli aux truffes d'été à la sauce mère et foie-gras

Kalbsfilet und hausgemachte Sommertrüffel-Ravioli mit Madère-/Entenleber-Sauce, schöne Sommergemüsen 61.-
VEAL TENDERLOIN MEDALLION WITH HOMEMADE SUMMERTRUFFEL-RAVIOLI, FINE MADERE/DUCK-LEVERSauce AND VEGETABLES

ab 2 Personen:

Carré d'agneau "Vivers" aux herbes fraîches

Schottisches Vivers-Lamm-Carré mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln und Gemüseplatte p/pers. 66.-
LOIN OF SCOTTISH VIVERS-LAMB WITH FRESH HERBS, BAKED POTATOES AND VEGETABLES

Châteaubriand grillé à la sauce béarnaise

Rindsfilet am Stück mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Gratin und schöne Gemüseplatte p/pers. 66.-
BEEF CHATEAUBRIAND WITH BEARNAISE SAUCE, VEGETABLES AND GRATINATED POTATOES