

Business Lunch

Vorspeise

Wassermelonen Kaltschale
Paniertes Feta-Käse

Gebeizter Zander
Honig Melone | Tonic Schaum

Hauptgang

Sautiertes Wolfsbarschfilet
Couscous | Geschmorter Safran Fenchel | Gewürz Sud

Spare Ribs
Coleslaw | Marinierte Kartoffel Ecken | Knoblauch-Kräuter Dip

Dessert

Pêche Melba
Bourbon Vanille Glace | Pfirsich | Himbeercoulis

2 Gänge – Menu 46.—
3 Gänge – Menu 59.—

Weine der Woche

Sauvignon Blanc Selection Pierre 1 dl 9
2016 | Domaine Jakob | Hallau | Schweiz

Hohle Gasse 1 dl 11
2016 | Jauslin | Baselland | Schweiz
Pinot Noir

Jugendliche ab 16 Jahren geniessen bei uns "Unser Bier" und junge Erwachsene ab 18 Jahren dürfen auch Spirituosen konsumieren. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

Mittags im Schloss

Vorspeise

Kleiner Saisonsalat 9.50
Schlossdressing | Geröstete Kerne

Suppe von der Taggiasca Olive 16
Tomaten-Essig Sorbet

Tatar vom Rind 24/36
Cironé | Wachtel Ei | Eingelegtes Gemüse

Hausgebeizter Lachs „Label Rouge“ 18/22
Aprikosen-Zitronen Kompott

Hauptgang

Saibling 36
Kapern-Dill Butter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Rindsfiletwürfel „Stroganov“ 42
Pilaw Reis | Gemüse

Riccota Gnocchi 26
Steinpilze | Onsen Ei | Belper Knolle

Schloss Burger 32
Rinderfiletstreifen | Pfeffersauce | Country Fries | Bauernspeck

Tagliata vom irischen Rindsentrecôte 50
Gebratene Kartoffel Ecken | Rosmarin Jus

Desserts

Profiteroles 12
Warme Schokoladensauce | Bourbon Vanille Glace

Geeistes Amaretto Parfait 14
Eingelegter Pfirsich | Sesam Cracker

Ice Coffee «Schloss Binningen» 12
Bourbon Vanille & Kaffee Glace | Schokoladensauce | Crème chantilly

Allergene? Gerne informieren wir Sie!

Das Schwein stammt aus der Schweiz.
Das Rind kommt aus Irland und der Lachs aus Schottland.
Der Saibling und der Zander sind aus Dänemark.
Der Wolfsbarsch ist aus Norwegen.