

Business Lunch

Vorspeise

Pastinakensuppe
Sautierte Riesencrevetten

Herbstsalat
Geröstete Nüsse | Gebeizte Ente

Hauptgang

Lammrack
Rosmarin | Aprikosenkruste | Orientalischer Couscous | Mandeln | Peperoni

Gebratener Lachs
Rauchige Hollandaise | Gerstenrisotto | Lauch

Dessert

Zwetschgen Tarte Tatin
Vanille Glace | Mandelkrokant

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

Weine der Woche

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

Pinot Noir Tradiziun 1 dl 11
2016 | Weingut Liesch | Graubünden | Schweiz
Pinot Noir

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!