



## Schlemmen im Schloss

Im *Schlossrestaurant* speisen nicht nur Monarchen. Hier ist jeder Gast König. Zehn Tipps von «al dente» und GaultMillau, wo die Küche besonders fürstlich schmeckt.





## SCHLOSS BOTTMINGEN

*Bottmingen BL*

Naomi Z. Steffen und David Picquenot sind seit diesem März die neuen Gastgeber im Weiher Schloss Bottmingen. Im A-la-carte-Restaurant und im Schlossstübli wird die klassische französische Küche zelebriert. Tomaten-Essenz mit Basilikum-Ravioli, Seezunge an Noilly Prat und mit Chicorée, Côte de Boeuf mit Gratin und eine Trilogie von Schoggi-Mousse beispielsweise.

**Tel. 061 421 15 15**  
**Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen**  
**[www.weiher Schloss.ch](http://www.weiher Schloss.ch)**



## SCHLOSS SCHADAU

*Thun BE*

Die Lage ist einzigartig: In einem prächtigen Park direkt am Thunersee steht das stolze, denkmalgeschützte Schloss. Die Küche kann mit den Ausserlichkeiten mithalten. Zum Beispiel gebratener Hummerschwanz mit Couscous und Curryschaum. Oder Tournedos Rossini vom Black-Angus-Rind mit kräftigem Trüffeljus. Bei schönem Wetter unbedingt auf der tollen Terrasse reservieren!

**Tel. 033 222 25 00**  
**Seestrasse 45, 3600 Thun**  
**[www.schloss-schadau.ch](http://www.schloss-schadau.ch)**



## SCHLÖSSLI

*Sax SG*

Das historische Haus steht im St. Galler Rheintal. In den kleinen Stuben mit viel Flair ist edel mit Silber gedeckt, der Empfang sehr freundlich, die Bedienung aufmerksam. Wer sich dem Umfeld entsprechend fürstlich verwöhnen lassen möchte, wählt am besten das Schlossmenü. Mit sensationeller Schwertfisch-Roulade, Curry-Kokos-Suppe, zartem Rindsfilet und Crème brûlée zum Beispiel.

**Tel. 081 750 40 90**  
**Gaditsch, 9468 Sax**  
**[www.schloesslisax.ch](http://www.schloesslisax.ch)**



## CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

*Pleujouse JU*

Das Château de Pleujouse stammt aus dem 11. Jahrhundert und thront majestätisch auf einem Felsporn über grünen Hügeln. Und ob die Sonne scheint oder schlechtes Wetter herrscht, von Catherine und Gérard Praud wird man immer liebenswürdig empfangen und aufmerksam umsorgt. Die Küche ist oft aufwendig, dann wieder schlicht und pur – aber immer fantastisch!

**Tel. 032 462 10 80**  
**Le Château 18, 2953 Pleujouse**  
**[www.juragourmand.ch/le-chateau](http://www.juragourmand.ch/le-chateau)**



## SCHLOSS WÜFLINGEN

*Winterthur ZH*

Das Ambiente im Schloss Wülflingen ist gepflegt, die Terrasse traumhaft, der Service charmant und das Essen vorzüglich. Empfehlenswert ist zum Beispiel die Entenleberterrine mit einem wunderbaren Apfel-Ingwer-Kompott, das Wolfbarschfilet auf Bohnenbett mit Pinienkernen, der Kalbshohrückenbraten mit aromatischem Rosmarin-Kartoffelpüree. Aber noch Platz im Magen lassen für das Dessert!

**Tel. 052 222 18 67**  
**Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur**  
**[www.schloss-wueflingen.ch](http://www.schloss-wueflingen.ch)**