

Gastro-Tipp: Restaurant Schloss Bottmingen

Wo Gourmandise auf Romantik trifft

In Zusammenarbeit mit der Hotel- und Gastro-Gruppe BeRest präsentiert Baselland Tourismus in jeder Ausgabe ein besonderes Restaurant. Den Auftakt macht das Weiher Schloss in Bottmingen. Schöner kann ein Restaurant nicht liegen. Und besser essen lässt sich auch nicht vielerorts.



Von Lucas Huber

Das Wasser im Burggraben liegt da wie ein Spiegel, in dem sich die Lichter des Weiher Schlosses Bottmingen reflektieren. Eine Entenfamilie döst am Ufer und in der romantischsten Nische des Restaurants Schloss Bottmingen zergeht das niedergegarte Filet Mignon vom Kalb auf der Zunge. Wie in einem Gemälde recken sich dazu Morcheln aus dem Teller, umgarnt von einer tiefdunkeln Rotweinsauce und gereicht von einem Service, der einem sogar den noch gärenden Wunsch von den Augen liest.

Was Küchenchef Guy Wallyn auf die Teller seiner Gäste zaubert, ist französische Haute-Cuisine par excellence. Darum ist das «Schloss» über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Und das nicht nur für die «traditionelle Küche mit einer Vision fürs Moderne», wie der Maître de Cuisine sein Schaffen beschreibt; das Weiher Schloss, errichtet im 13. Jahrhundert, ist ein Wahrzeichen für die ganze Region. Historisch, architektonisch und kulinarisch.

Und wenn Gastgeber Johannes Tschopp zu den Soirées Grillades, den sommerlichen Grillabenden, auf die Gartenterrasse lädt, ist nicht nur das vielleicht beste BBQ der Region à discrétion selbstverständlich, sondern auch die romantische Ambiance (Juli/Augst jeweils donnerstags bei guter Witterung).

Für den besonderen Anlass

Guy Wallyns Küche setzt auf eine klassische Basis mit dem gewissen Twist, im Zentrum steht stets die Perfektion des Geschmacks. Das gilt für Klassiker wie die Seezunge an Noilly Prat Sauce nach altem Schlossrezept (man würde am liebsten hineintauchen in diese Sauce auf Wermutbasis) oder die Entenleberterrine, das klassische Schloss-Entrée. Das gilt ebenso für das wechselnde «Menu créatif» respektive das «Menu végétarien», erhältlich jeweils als Dreibis Sechsgangmenü. Übrigens: Jeden Dienstag lädt die Küche mit ihren neuesten Kreationen zum dreigängigen «Soirée dégustation» – auf Wunsch auch als Überraschungsmenü.

«Das Bottminger Schloss ist der Ort für den besonderen Anlass», sagt Johannes Tschopp, der jeden Gast persönlich begrüsst – vom romantischen Dîner unter den Platanen bis zum Hochzeitsbankett für 145 Gäste im historischen Rittersaal.

Ausgesuchte Tipps:

Französische Chansons zum Gourmet-Menü an der «Songe d'une nuit d'été» am 30. Juni 2017. Argentinien von seiner schönsten Seite am Gustofestival «Argentina Fusion» am 6. Juli 2017.



Restaurant Schloss Bottmingen
Schlossgasse 9, Bottmingen
061 421 15 15
info@weiherschloss.ch
weiherschloss.ch, finetodine.ch