



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

Oktober, November und Dezember 2020

(gültig ab zehn Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren

MENU 1

*Ravioles aux trois Viandes
au Brodo de Truffe blanche*
Ravioli mit Dreierlei Fleisch gefüllt
und Buttersauce vom weissen Trüffel

*Bœuf braisé « 6 heures » au Dolcetto
Pommes de Terre Mousseline
et Légumes de Saison*
Tafelspitz 6 Stunden in Dolcetto braisiert
Luftiger Kartoffelstock
und Saisongemüse

*Pommes caramélisées
Croustillant à la Fleur de Sel
Glace Vanille*
Karamelisierte Äpfel
Knusperkeks mit Fleur de Sel
Vanille Eiscreme

Menu à CHF 85.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

*Fromage de Chèvre Frais du Jura
aux Saveurs du Sud*
Ziegenfrischkäse aus dem Jura
mit mediterranem Aroma

* * *

*Triologie de Poisson de la Mer du nord
Risotto Champagne
Légumes de Saison
Émulsion Citron Gingembre*
Fischvariation aus der Nordsee
Champagnerrisotto
saisonales Gemüse
Mit Zitronen-Ingwer-Emulsion

* * *

*Mille feuille Tvara
Sorbet fruit de la passion*
Blätterteig Tvara
Passionsfrucht Sorbet

Menu

Menu à CHF 89.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Saint-Jacques et Gambas poêlées façon exotique
Emulsion au Gingembre
Gebratene Sankt Jakobsmuscheln und Gambas nach exotischer Art
und eine delikate Ingwer Emulsion

* * *

Rôti de Veau à la pièce
glacé au Miel et à la Moutarde
Pommes de Terre Mousseline
Légumes frais du Marché
Ganzer Kalbsbraten
mit Honig und Senf glaciert
Kartoffelpüree und Saisongemüse

* * *

Torche aux marrons et au cassis
Vermicelles- Törtchen mit schwarzer Johannisbeere

Menu

Menu à CHF 89.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Thon Sashimi grillé
Vinaigrette exotique
Thunfisch Sashimi grilliert
exotische Vinaigrette

* * *

Petit Marmite de Boeuf
Kräftige Consommé mit Fleisch und Gemüse

* * *

Suprême de Poularde de Gruyère
Crème de Champignons
Gnocchi de Pomme de Terre et Légumes de saison
Poularde aus Gruyère
mit hausgemachten Kartoffel Gnocchi
und etwas Herbstgemüse

* * *

Tartellette chocolat «carabie»
Framboise Fraîche et son Sorbet
Schokoladentartlet «Carabie»
Himbeersorbet

Menu

Menu à CHF 98.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Tartare de Saumon
Vinaigrette au Citron vert et Poivre rose
Crème à l'Avocat épicée

Lachstartar

**mit Limetten Vinaigrette und rosa Pfeffer
und pikanter Avocado creme**

* * *

Cassolette de Ris de Veau
Ragoût de Champignons des Bois au Cognac

**Zartes Kalbsbries im Töpfchen
mit Pilzrahmsauce
und Cognac verfeinert**

* * *

Entrecôte double de Bœuf « Hereford »
Sauce Framboisine au raifort
Pommes de Terre Nouvelles aux Herbes
Légumes Frais du Potager

**Doppeltes „Hereford“ Rinds - Entrecôte am Stück angebraten
mit einer Himbeer-Meerrettichsauce
neue Kartoffeln mit Gartenkräutern
und Saisongemüse**

* * *

Moelleux au Chocolat
Sorbet fruit de la passion
**Weiche Schokoladen Köstlichkeit
Passionsfrucht Sorbet**

Menu

Menu à CHF 110.00 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Crevettes de Rheinfelden
Mousseline de patate douce au lait de coco
Vinaigrette au Chorizo et tomate

Fricktaler Shrimps
Süsskartoffelpüree mit Kokosnussmilch
Chorizo Tomaten Vinaigrette

* * *

Minestrone Piémontaise
Piemontesische Minestrone

* * *

Côtes de Veau glacé au Miel
Jus à l'échalotte et Miel
Gratin Dauphinois
Légumes Frais du Marché
Kalbshohrückensteak mit Schauenburger Honig glaciert
Echalotten Honig Jus
Kartoffelgratin und Marktgemüse

* * *

Entremet Chocolat façon Sachertorte
Compotée d'Abricot
Schokoladenvariation nach Sacher Art
Aprikosen

Menu

Menu à CHF 110.00 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

*Thon Sashimi grillé,
Risotto carnaroli au Vert*
**Grillierter Thunfisch Sashimi
Mit Carnaroli Risotto**

* * *

Potages des Grisons
Bündner Gersten Suppe

* * *

*Filet de Veau «Wellington»
Jus à la Truffe noire
Rosette de Pomme de Terre Mousseline
Terrine de Légumes*
**Kalbsfilet „Wellington“
Jus vom schwarzen Trüffel
dazu Kartoffelpüree,
Gemüse-Terrine**
(ab 15 Personen möglich)

* * *

Finger Framboise Pistache
Süsse Köstlichkeit aus Himbeer und Pistazien

Menu

Menu à CHF 120.00 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 8



vegetarisches und veganes Menü

Taboulé à la menthe et citron vert
Carpaccio de légumes et huile de sésame

Pfefferminz Taboulé
Gemüse Carpaccio mit Sesamöl

Soupe du Potager
Kürbissuppe

Mousseline de patate douce au lait de coco
et Légumes en feuille de Brick croustillant
Süsskartoffelpüree mit Kokosnussmilch
Saisongemüse im knusprigen Brickteig

Tartare d'ananas
Citron vert et vanille
Sorbet aux fruits exotiques
Ananas Tartare
Limetten und Vanille
Exotisches Sorbet

Menu

Menu à CHF 78.50 pro Person