



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

Februar März 2019

(gültig ab zehn Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren

MENU 1

*Fromage de Chèvre frais du Jura
aux Saveurs du Sud*

Ziegenfrischkäse aus dem Jura
mit mediterranem Aroma

Potages des Grisons

Bündner Gersten Suppe

Bœuf braisé « 6 heures » au Dolcetto

Pommes de Terre Mousseline

et Légumes de Saison

Tafelspitz 6 Stunden in Dolcetto braisiert
Luftiger Kartoffelstock und Saisongemüse

*Transparence de litchi
framboise et pétale de rose*

Litschi Köstlichkeit, Himbeer und Rosenblätter

Menu à CHF 89.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

Thon Sashimi grillé
Vinaigrette exotique
Thunfisch Sashimi grilliert
exotische Vinaigrette

Crème de choux-feurs au safran
Blumenkohlsuppe mit Safran

Médaille de lotte
Sauce Nantua
Risotto Carnaroli au Beurre de Truffe
Légumes Frais aux Herbes du Printemps
Seeteufel Medaillon
Nantua Sauce
mit getrüffeltem Risotto
frischem Marktgemüse und Frühlingskräutern

Entremet Chocolat façon Sachertorte
Glace Vanille
Schokoladenvariation nach Sacher Art
dazu Vanilleglace

Menu

Menu à CHF 92.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Crème de Céleri
et Pomme Granny Smith
Selleriesüppchen
mit Granny Smith Äpfeln

Risotto aux fruits de Mer au Safran
Safran Risotto mit Meeresfrüchten

Poularde Gruyère façon Bourguigonne
Pommes de Terre Mousseline
Légumes du Temps
Gruyère Poularde nach Bourguigonne Art
luftiger Kartoffelstock
und Herbstgemüse

Baba au Rhum
Rhum Baba

Menu

Menu à CHF 95.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Salade de Gambas poêlées
Fruits exotiques, Emulsion au Curry
Leicht gebratene Garnelen
mit exotische Früchte und Curry Emulsion

Soupe au Lait de Coco à la Citronnelle
Mangue, Soja, Mange tout, Cajou
Kokosmilchsüppchen mit Zitronengras,
Mango, Kefen, Soja und Cashewnüssen

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

Ananas rôtis aux épices
Moëlleux au gingembre, glace tonka
Gebratene Ananas mit Gewürzen
Ingwerkuchen, Tonka Eis

Menu

Menu à CHF 98.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Tartare de Dorade
Vinaigrette au Citron vert et Poivre rose
Crème à l'Avocat épicée
Goldbrassen Tartar
mit Limetten Vinaigrette und rosa Pfeffer
und pikanter Avocado creme

* * *

Cassolette de Gnocchis
Ragoût de Champignons des Bois au Cognac
Gnocchi Pfännchen mit Pilzrahmsauce
und Cognac verfeinert

* * *

Entrecôte double de Bœuf « Hereford »
Jus au balsamique
Pommes de Terre Nouvelles aux Herbes
Légumes Frais du Potager
Doppeltes „Hereford“ Rinds - Entrecôte am Stück angebraten
mit einem Balsamico Jus
neue Kartoffeln mit Gartenkräutern
und Saisongemüse

* * *

Cheese cake à la noix de coco
Sauce caramel beurre salé et éclat de cacahuete
Kokosnuss Cheesecake
Salzbutter-Karamelsauce und knusprige Erdnüsse

Menu

Menu à CHF 98.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Risotto aux Champignons et Canard fumé
Pilz Risotto mit geräucherter Entenbrust

* * *

Potage de Carotte
à l'Orange et au Gingembre
Karottensüppchen
mit Orange und Ingwer

* * *

Filet de Veau « Wellington »
Jus au vieux Porto
Rosette de Pomme de Terre Mousseline
Légumes braisés
Kalbsfilet „Wellington“
Sauce verfeinert mit Portwein
Kartoffelpüree,
geschmortem Gemüse
(ab 15 Personen möglich)

* * *

Tartelette au Chocolat Caraibes et fruit de la Passion
Karibisches Schokoladen- Törtchen mit Passionsfrüchte

Menu

Menu à CHF 98.50 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

Soupe de Poissons de l'Atlantique au Safran
Rouille et Croûtons à l'Ail
Atlantik- Fischsuppe mit Safran
Mayonnaise und knuspriges Knoblauchbaguette

* * *

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

* * *

Rôti de Veau glacé au four
à basse température
Gratin Dauphinois
Légumes du potager
Kalbsbraten im Ofen glasiert
unter Niedergartemperatur
Kartoffelgratin
und fein gedünstetes Gemüse

* * *

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

Menu

Menu à CHF 110.00 pro Person



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 8



vegetarisches und veganes Menü

*Carpaccio de légumes
et tofu soyeux*

**Gemüse Carpaccio
und Seiden Tofu**

* * *

Soupe du Potager

Kürbissuppe

* * *

*Feuille de choux vert
farci aux légumes et champignons
crème au lait soja*

**Grünes Blumenkohl-Blatt
gefüllt mit Saisongemüse und Pilzen
begleitet von einer Sojamilch Creme**

* * *

Tartare d'ananas

Emulsion Thai

Sorbet aux fruits exotique

Ananas Tartare

Thai Emulsion

Exotisches Sorbet

Menu

Menu à CHF 78.50 pro Person