



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Apérovorschläge für Bankette Bad Schauenburg

(gültig ab zehn Personen)

Petite rencontre

Verrine de guacamole, maïs grillés et saumon
Mini nachos fourrés au fromage
Crostini à la tomate & parmesan

3 Stück à CHF 15 pro Person
(ideal für ein Apéro zwischen 20-30 Minuten)

L'apéro végétarien / vegan

Tartelette et mousse à la betterave
Verrine de guacamole, maïs grillés
Tortillas au gruyère et légumes
Bruschetta à la tomate et herbes fraîches
Petite soupe de saison chaude



5 Stück à CHF 20 pro Person
(ideal für ein Apéro zwischen 30-45 Minuten)

Les classiques

Silserli à la viande des grisons
Croissant au saumon fumé et crème de raifort
Choux au fromage Comté
Assortiment de mini muffins salés
Mini Schinkengipfeli

5 Stück à CHF 20 pro Person
(ideal für ein Apéro zwischen 30-45 Minuten)

Pour un bel apéro

Petite soupe de saison chaude
Flûte au parmesan
Bruschetta à la tomate et herbes fraîches
Croissant au saumon fumé et crème de raifort
Variation de Mini Quiches
Cassolette de champignons
Mini burger au Fleischkäse, Chou rouge et mayonnaise au Wasabi
Tartelette à la mousse de betterave
Figue fraîche au basilic et jambon de parme
Crevette en tempura et wasabi frite

à CHF 45 pro Person
(ideal für ein Apéro zwischen 1.5 - 2 Std.)



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette Bad Schauenburg

April & Mai bis Mitte Juni 2026
(gültig ab zehn Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Gruppenmenu panaschieren
(ohne Nachservice)

MENU 1

Œuf 64°C
et Crème de petit pois au Bärlauch
Pochiertes Ei 64°C
Erbsencreme mit Bärlauch



CHF 20

Croquette de Steak de Veau
Asperges de Saison
Pomme de Terre Nouvelles
et jus au Porto

Kroketten vom Baselbieter Kalbssteak
Saisonale Spargeln
Frühlingskartoffeln
Portojus

CHF 60

Baba Rhum
Crème légère Vanille
Baba Rhum
Leichte Vanillecreme

Menu

CHF 20



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

*Gâteau Moëlleux
au herbes et fromage frais*
Luftiger Kuchen
mit Kräuterfrischkäse



CHF 22

Crème de Céleri et Pomme Verte
Sellerie Creme Süppchen
mit Granny Smith Äpfeln



CHF 13

*Suprême de Poularde Fribourgeoise aux Morilles
Polenta crémeuse
et asperges du moment*

Edles Friburger Masthähnchen gebraten
Morchelsauce
Cremige Polenta
Spargeln

CHF 56

*Crêpe Suzette à l'orange et Grand Marnier
Glace vanille*

Crêpe Suzette mit Orange und Grand Marnier
Vanilleeis

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Roulade de saumon aux algues
Mayonnaise au Wasabi
Lachsroulade mit Algen
Wasabi-Mayonnaise

CHF 26

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



CHF 16

Tournedos de Bœuf
Jus au Poivre vert
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Rindsfilet Tournedos
Grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin und gedünstetes Frühlings Gemüse

CHF 64

Gros choux et glace vanille, comme une profiterole
Sauce au chocolat
Grosse Windbeutel mit Vanilleeis, wie eine Profiterole
Schokoladensauce

CHF 16

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

« *Salade Schauenburg et Sauce Maison* »
(*Laitue sucrine, céleri cru, Granny Smith, Noix, Magret canard séché et Sauce sur la base Yaourt, Moutarde et Curry*)

« *Schauenburgersalat mit Hausdressing* »
(*Lattich, roher Sellerie, Granny Smith, Walnüsse, Ente und Dressing auf Joghurt, Senf und Curry Basis*)

CHF 24

Soupe de Moules au Curry
Miesmuschel Süppchen mit Curry verfeinert

CHF 22

Filet de Veau « Wellington »
Jus au vieux Porto
Pomme de Terre Mousseline
Légumes de saison

Kalbsfilet „Wellington“
Sauce verfeinert mit Portwein
Kartoffelpüree,
Saisongemüse
(*ab 15 Personen möglich*)

CHF 68

Variation autour de la fraise
Variation rund um die Erdbeere

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Parfait de Foie Gras de Canard
Marmelade de fruits saison
Entenleber Parfait
Marmelade von getrockneten Früchten

CHF 28

Soupe d'asperges vertes et croûtons
Huiles d'herbes
Suppe aus grünem Spargel und Croutons
Gartenkräuteröl



CHF 15

Entrecôte de Bœuf « Hereford »
Sauce crème framboisine au raifort
Pommes de Terre Nouvelles
et quelques Légumes printaniers
Rindsentrecôte « Hereford »
Himbeersauce mit Meerrettich verfeinert
gebratene neue Kartoffeln und frisches Marktgemüse

CHF 62

Tarte au citron meringuée
Zitronentarte mit Meringue

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Vegetarisches Menu

Tartare de légumes et avocat
Coulis à la betterave et œuf Mimosa

Gemüsetartar und Avocado
Rote-Bete-Coulis mit Ei Mimosa



CHF 24

Soupe de maïs au safran et maïs caramélisé

Maissüppchen mit Safran verfeinert
und knusprige Maisstücke



CHF 15

Bricks croustillants d'asperges au parmesan,
Vinaigrette coriandre, tomate séchée et pignons de pin
Risotto aux champignons

Knusprige Parmesan Spargel
Koriandervinaigrette, sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen
Pilz-Risotto



CHF 42

Demi-poire pochée aux épices
Sauce au chocolat, crumble noisette et glace vanille

Halbe Birne, pochiert mit Gewürzen
Schokoladensauce, Haselnuss-Crumble und Vanilleeis

CHF 22

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Spargel - Zeit

Nach Verfügbarkeit (aller frühestens Mitte April)

Zur Kombination des Menus in den Vorspeisen

Fleurette d'Asperges vertes

Croûtons et huile d'herbes
Feinstes Spargelcremesüppchen
Croûtons und Kräuteröl



CHF 15

Salade d'Asperges
aux Agrumes et Appétits

Frischer Spargelsalat
mit Zitrusfrüchten, Tomaten und Kräutern verfeinert



CHF 22

Risotto au Beurre de Truffe blanche
Pointes d'Asperges vertes et blanches

Sämiger Risotto an weisser Trüffelbutter
begleitet von weissen und grünen Spargelspitzen



CHF 28 / CHF 42

Les Asperges blanches gratinées
au Parmesan, Jambon Serrano

Frischer weisser Stangenspargel
mit Parmesan gratiniert
dazu spanischer Schinken

CHF 24 / CHF 38

La Botte d'Asperges vertes ou blanches

Saumon Mi-Cuit fumé
Crème Aigre aux Herbes

Grün-weisses Spargelbündel
mit geräuchertem Lachs und einer Estragonkräutercreme angerichtet



CHF 28