

Anlässe im Bistro Zum Schauenegg

Mai | Juni | Juli 2026

(gültig ab 8 bis max. 40 Personen)



HOTEL BAD SCHAUBURG

Zum schnabulieren

Mini-Maissuppe
Schinkengipfeli
Bauernbrot mit Tête de Moine und Birnenkompott

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

Ausgedehntes Apéro

Käseflûtes
Bauernbrot mit Sellerie-Walnuss-Kaper Tapenade
Mini-Maissuppe
Fleisch- und Käseplättchen
Mini Quiches Variation
Schinkengipfeli

6 Stück à CHF 40 pro Person
(ideal für ein Apéro zwischen 30-45 Minuten)

Baselbieter Tapas

Käseflûtes
Fleisch- und Käseplättchen
Mini Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
Mini-Maissuppe
Bauernbrot mit Sellerie-Walnuss-Kaper Tapenade
Bauernbrot mit Rindstatar
Mini-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan
Mini-Pilzragout
Zweierlei Süsses aus dem «Weckglas»

10 Stück à CHF 80 pro Person
(ideal für ein Apéro riches ohne zusätzliches Essen, zwischen 1.5 - 2 Std.)



MENU 1

Grüne Salat
Grüner Salat

* * *

HOTEL BAD SCHAUENBURG

Panierts Schwiinsschnitzel
mit Preiselbeeri-Konfi und Pommes & saisonales Gemüse
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeer-Konfitüre serviert mit Pommes frites

* * *

Süesses us em chline Weckglas
Süesses aus dem kleinen Weckglas

CHF 53

MENU 2

Schpargelsuppe
Spargelsuppe

* * *

Chalbsvresse mit wiiser Sosse
mit gschmortem Gmües und Riis
Weisses Kalbsragout
mit geschmortem Gemüse
und Riis

* * *

Schaeuburger Chriesi Sorbet
Schauenburger Kirschensorbet

CHF 54

MENU 3

Tomatesüppi mit Chrüterpesto
Tomatensuppe mit Kräuterpesto

* * *

Rinds Entrecôte
Café de Paris
Pommes & saisonales Gmües
Rinds Entrecôte mit Café de Paris
Pommes frites und saisonales Gemüse

* * *

Meringue mit roti Frücht
Meringue mit roten Früchten

CHF 79



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Bunter Suumersalat mit Grissini
Huusdressing

Buntgemischter Salat mit Grissini
Hausdressing

* * *

Rägäbogeфорälle vom Violebach Giiebenach
mit Wisswysauce und gdämpfte Härdöpfel

Regenbogenforellen-Filet vom Violenbach
mit Weissweinsauce und Dampfkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Aprikose

Panna Cotta mit Aprikosen

CHF 61



MENU 5

Pochierts SchauenEGG
mit gbroteni Pilz und Sellerie Espuma

Pochiertes SchauenEGG
mit gebratenen Pilzen und Sellerie Espuma

* * *

Gfüllti Ravioli mit gtrocknete Tomate und Mascarpone
und e Basilikum Emulsion

Ravioli gefüllt getrockneten Tomaten und-Mascarpone
mit Basilikum Emulsion

* * *

Süesses us em chline Weckglas

Süsses aus dem kleinen Weckglas

CHF 53

