



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu découverte

Tataki de thon Sashimi
Gelée d'olives noires et tomates
Gingembre et Oignons rouges
Tataki aus Thunfisch Sashimi
Gelee aus schwarzen Oliven und Tomaten
Ingwer und rote Zwiebeln

30

oder

Croustillant à la tomate de saison crue et cuite
Basilic et jambon Pata Negra

Knuspriges mit rohen und gekochten Tomaten
Basilikum und Pata-Negra-Schinken

30

Crème de pois frais à la menthe
Croûtons au fromage frais
Süppchen aus frischen Erbsen mit Minze
Croûtons mit Frischkäse

24

Rouget poêlé
Risotto au Safran
Sauce froide rouille et jus de ratatouille

Gebratene Rotbarbe
Risotto mit Safran
Kalte Rouillesauce und Ratatouillejus

52

oder

Suprême de poulet de Bourgogne
Purée de maïs
Chanterelles et jeunes carottes fanes

Edles Burgunder Huhn
Maispüree
Pfifferlinge und junge Karotten

56





HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Gourmand

Tartar de veau
Sauce Bagna cauda
Œuf au Soja, Chips de Parmesan
Tartar vom Kalb
Bagna cauda Sauce
Ei mit Soja und Parmesan-Chips

32

oder

Parfait de Foie Gras de canard
Fruits rouges et macaron à la rose
Edles Entenleberparfait
Rote Früchte und Rosen Macaron

32

* * *

Cassolette de Moules
Chanterelles et Gnocchi
Émulsion de Curry
Cassolette aus Miesmuscheln
Pfifferlinge und Gnocchi
Curry-Emulsion

28

* * *

Noix de Saint Jacques à la pomme et caviar Suisse Oona
Émulsion au Cidre
Pomme de terre éventail
Sankt Jakobsmuscheln mit Apfel und Schweizer «Oona Kaviar»
Cidre Emulsion
Gefächerte Kartoffeln

58

oder

Tranche de bœuf Wagyu grillée
Mogettes au jus et ponzu
Gnocchi à la crème d'herbes
Grillierte Wagyu-Rindfleisch Scheibe
Weisse Bohnen in Ponzu Jus
Gnocchi mit Kräutercreme

64



HOTEL BAD SCHAUENBURG



Menu Végétarien

*Croustillant à la tomate de saison crue et cuite
au Basilic*

Knuspriges mit rohen und gekochten Tomaten

Basilikum

26

Crème de pois frais à la menthe

Croûtons au fromage frais

Süppchen aus frischen Erbsen mit Minze

Croûtons mit Frischkäse

24

Risotto au Safran

légumes estivales

Risotto mit Safran

Sommergemüse

40

Fruits frais et sorbets de Saison

Frische Früchte und saisonale Sorbets

12

Menu