



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Menu Piemontais

*Tagliolini con funghi porcini*  
Frische Tagliolini mit Steinpilzen

20

oder

*Agnolotti fatti in casa*  
con Brodo di tartufo bianco

Hausgemachte Agnolotti mit weisser Trüffel Brodo

24

\*\*\*

*Crema di Marroni*

*Mousse al latte affumicata e noci caramellate*

Marronicremesüppchen

geräucherte Milchmousse und karamellisierte Nüsse

18

\*\*\*

*Brasato di manzo cotura di 7 ore in forno*

*Salsa di Nebiolo, Polenta Fonduta*

Klassisches Rindsschmorbraten während 7 Stunden im Ofen gegart

An einer Rotwein-Nebiolosauce und Polenta Fonduta

38

Oder

*Filetto di Vitello*

*scorzoneria con spinaci ed erbe aromatiche*

*Gnocchi di patate con salvia*

Kalbsfilet mit Schwarzwurzel, Spinat und Kräutern

Kartoffelgnocchi mit Salbei

48

oder

*Médaillon di capriolo con salsa di sambuco*

*Risotto al nebbiolo, cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles*

Rehmedaillon rosa gebraten an einer Holundersauce

Nebbiolo Risotto, Rotkraut und Rosenkohl

48

\*\*\*

*Bonet alla piemontese con noci*

Piemontesisches Bonet mit Nüssen

20



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Menu Symphonie

*Queues de langoustine rôties*  
*Haricots Mogette de Vendée*  
*Emulsion de jus de volaille au foie gras de canard*

**Gebratene Langustine**  
**"Mogette de Vendée" Bohnen**  
**Geflügel Emulsion mit Enten Foie Gras**

30

oder

*Suprême de pigeon cuit rosé*  
*Variation aux choux, jus corsé aux baies de genièvre*

**Edle Taube rosa gebraten**  
**Kohl Variation, kräftiger Wachholderjus**

30

\* \* \*

*Crème d'huitres de Bretagne au safran*  
**Austerncreme aus der Bretagne mit Safran**

24

\* \* \*

*Côte d'agneau en croûte d'herbes et moutarde en grains*  
*Flan d'ail et ragout de champignons*  
*pomme de terre confite au jus*

**Lammrücken an einer Kräuterkruste und Senfkörnern**  
**Knoblauch-Flan und Pilz-Ragout, in Jus braisierte Kartoffeln**

50

oder

*Filet de Saint-Pierre poêlé*  
*Pomme mousseline au safran, crème de langoustine et panais braisés*

**Poelierter Sankt Petersfisch**  
**Luftiger Safran Kartoffelstock, Langoustine Creme und geschmorte Pastinaken**

48

\* \* \*

*Torche aux marron et cassis*  
*Sorbet cassis*  
**Marroni Fackel und schwarzer Johannisbeere**  
**Cassis Sorbet**

20