



HOTEL BAD SCHAUBURG

Menu Tradition

Carpaccio de cerf

Couscous de choux-fleurs multicolores à l'huile de noix

Fraicheur de Granny Smith

Deer Carpaccio

Colorful cauliflower couscous with walnut oil

Refreshing Granny Smith

26

or

Cassolette de moules du Mont Saint-Michel au curry

Gnocchi et râpé de poutargue de mulet

Mussel cassolette from Mont Saint-Michel with curry sauce

Gnocchi with grated "Bottarga di muggine"

28

Soupe de potimarron au lait de coco

Toast au beurre d'herbes

Arachides et colonnata

Pumpkin soup with coconut milk

Herb butter toast

Peanuts and white bacon

18

Filet de Saint-Pierre de Bretagne poêlée

Purée de châtaignes

Un jus d'arêtes de poissons, choux vert et mélange de champignons automnale

St. Pierre from the Bretagne sauted

Chestnut puree

fish juice, kale and autumn mushrooms

56

or

Bœuf braisé de 7 heures au Vin de Nebbiolo

Conchiglioni à la Crème et Choux Kal

Beef "Brasato" braised 7 hours in Nebbiolo wine

Conchiglioni filled with cabbage and cream sauce

50



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Gourmet

Saumon des Alpes Suisse en trois façons :

En tartare à l'argousier

Mi-cuit au miel et soja

Cru en vinaigrette passion et poivre Sarawak

Swiss Alpine salmon in triple variation:

as tartar with sanddron

half-smoked with honey and soya

raw with a passion fruit vinaigrette refined with Sarawak pepper

30

or

Parfait de foie gras de canard à la figue

Noble duck liver parfait with figs

30

* * *

Risotto Carnaroli aux cèpes et au Sbrinz

Carnaroli risotto with porcini mushrooms and Sbrinz

26

* * *

Mignon de chevreuil rôti

Mousseline de butternut

Jus au sureau et au poivre

Courge, choux-rouge et poire pochée

Roasted deer mignon

Butternut Pumpkin Puree

Elderberry juice with pepper

Pumpkin, red cabbage and poached pear

62

or

Langoustines rôties

et fine tranche de bœuf Wagyu légèrement grillée

Risotto au jus de crustacés, salsifis braisés et chou Pak Choi

Roasted lobster

and fine slice of lightly grilled "Wagyu" beef

Risotto with crustacean juice

braised black salsify and Pak Choi cabbage

64