



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Ostermenu

Mise en Bouche

Kulinarische Einstimmung

*Tartare de veau au citron et coriandre
crème de moutarde à l'ancienne, dentelle au parmesan*
Kalbstartar mit Zitrone und Koriander
Senfcreme, Parmesanspitze

oder

*Mille-feuille de pomme et fenouil, Grawlax de saumon
huile d'herbes et éclats de noix*
Apfel- und Fenchel mille-Feuille
Lachs-Grawlax, Kräuteröl und Walnuss

Soupe de carottes au gingembre et curcuma
Karottensuppe mit Ingwer und Kurkuma

*Tournedos de bœuf grillé
shiitake et jus au yuzu ponzu
asperges et mousseline de choux-fleurs au curry*
grilliertes Rinds-Tournedos
mit Shiitake und Yuzu-Ponzu-Saft
dazu Spargel und Blumenkohl-Currypüree

oder

*Noix de Saint-Jacques poêlées
crème de thym et petit pois
candele au piment d'Espelette et chorizo*
Gebratene Jakobsmuscheln
An einer Thymian- und Erbsencreme
Candele mit „Espelette“ Pfeffer und Chorizo

Jardin de Pâques
Ostern Garten

Menu CHF 89.50