



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Ostermenu

Sonntag, 05. April und Montag, 06. April 2026 jeweils mittags

Mise en Bouche

Kulinarische Einstimmung

* * *

Roulade de Saumon aux algues

Mousse d'avocat et crème de raifort

Lachs-Roulade mit Algen

Avocado Mousse und Meerrettichcreme

ou/oder

Œuf 64°C

Espuma au Bärlauch et épinards, chips de panais

Pochiertes Ei 64°C

Bärlauch und Spinat-Espuma, Pastinakenchips

* * *

Velouté d'asperges blanches au lait d'amande et huile d'herbes

Weisse Spargelsuppe mit Mandelmilch und Kräuteröl

* * *

Bourride de Lotte et Gambas à l'ail

Légumes de saison

Pommes nouvelles à l'oignon nouveau

Bourride von Seeteufel und Garnelen mit delikatem Knoblauch

Saisonales Gemüse

Neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln

ou/oder

Ballotine de Volaille aux champignons et estragon

Mousseline de patate douce au lait de coco

Geflügel Ballotine mit Champignons und Estragon

Süsskartoffel-Mousseline mit Kokosmilch

* * *

Douce création chocolat passion

Delikate süsse Kreation von Schokolade und Passionsfrucht

Menu CHF 128

