



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

ab Mitte Juni, Juli und August 2024

(gültig ab zehn erwachsene Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren.

MENU 1

« Salade Schauenburg et Sauce Maison»

(Laitue sucrine, céleri cru, Granny Smith, Noix, Magret canard séché et
Sauce sur la base Yaourt, Moutarde et Curry)

« Schauenburgersalat mit Hausdressing»

(Lattich, roher Sellerie, Granny Smith, Walnüsse, Ente und
Dressing auf Joghurt, Senf und Curry Basis)

CHF 26



Soupe de tomates au Basilic

Tomatenuppe mit Basilikum

Kann an heißen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Bourride de la mer

à l'ail et au Safran

Légumes et Pommes de Terre étuvés

Edle Fischbourride

mit etwas Knoblauch und Safran

gedünstetes Gemüse und Kartoffeln

CHF 52

Tarte Tatin aux pommes

Glace Vanille

Apfel Tarte Tatin

Vanilleeis

CHF 20



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

*Gambas poêlées façon exotique
Emulsion au Gingembre*
Gebratene Gambas nach exotischer Art
delikate Ingwer Emulsion

CHF 24

*Ravioli maison
au beurre de sauge et citron*
Ravioli mit Rindfleischfüllung
Salbeibutter mit etwas Zitrone

CHF 22

*Croquette de Steak de Veau
Jus de Veau à Estragon*
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Kroketten vom Baselbieter Kalbssteak
Kalbsjus mit Estragon verfeinert
Kartoffelgratin und gedünstetes Sommergemüse

CHF 60

*Variation autour de la fraise
Variation rund um die Erdbeere*

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Tartare de légumes et avocat
Coulis de betterave et œuf Mimosa
Gemüsetartar und Avocado
Rote-Bete-Coulis und Ei Mimosa

CHF 28



Soupe de maïs au safran et maïs caramélisé
Maissüppchen mit Safran verfeinert
und knusprige Maisstücke

CHF 16



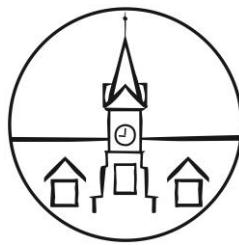
Suprême de Poule de Gruyère
Purée de patate douce
Jus à la Moutarde et Estragon
Poule de Gruyère
an einer Senf-Estragon Sauce
dazu Süßkartoffelpüree

CHF 50

Pavlova aux fruits rouges
Pavlova mit Roten Früchten garniert

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Roulade de saumon aux algues

Mayonnaise à l'ail noir

Lachsroulade mit Algen

Schwarze Knoblauch-Mayonnaise

CHF 28

* * *

Soupe au Lait de Coco à la Citronnelle

Mangue, Soja, Mange tout, Cajou

*Kokosmilchsüppchen mit Zitronengras,
Mango, Kefen, Soja und Cashewnüssen*



CHF 16

* * *

Rôti de Veau à la pièce

glacé au Miel et à la Moutarde

Pommes de Terre Mousseline

Légumes frais du Marché

Ganzer Kalbshohrücken

mit Honig und Senf glaciert

Kartoffelpüree und Saisongemüse

CHF 58

* * *

Variation autour de la prune

Variation rund um die Zwetschge

CHF 20

Nach Verfügbarkeit

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Gâteau à la Tomate et fromage de Chèvre frais
Coulis de poivrons rouges
Tomaten-Ziegenkäse Kuchen
An einer roten Peperoni creme



CHF 22

Risotto de Gambas
Au Safran et épinards
Risotto mit Gambas
An Safran und Spinat

CHF 26

Entrecôte de Bœuf « Hereford »
Sauce framboisine au raifort
Pommes de Terre Nouvelles
Et quelques légumes printaniers
Rindsentrecôte « Hereford »
Himbeersauce mit Meerrettich verfeinert
gebratene neue Kartoffeln
Marktgemüse

CHF 56

Tartelette à la fraise
Crème Patissière à la fleur d'Oranger
Erdbeertartelette
Mit einer Orangencreme

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Parfait de foie gras de canard à l'exotique

Brioche au beurre d'Isigny

Edles Entenleber Parfait nach exotischer Art

Dazu ein Butterbrioche

CHF 30

Soupe froide de concombres à la menthe

Kalte Gurkensuppe mit Pfefferminze

CHF 14



Filet de Veau «Wellington»

Jus au Porto

Rosette de Pomme de Terre Mousseline

Terrine de Légumes

Kalbsfilet „Wellington“

Portojus

luftiges Kartoffelpüree

sommerliche Gemüse-Terrine

(ab 15 Personen möglich)

CHF 62

Comme un Cheese cake fraise

Sorbet framboise

Erdbeer Cheese cake mal Anders!

Himbeer Sorbet

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

*Tartare de Dorade au Citron vert et Poivre rose
Crème d'avocat épicée
Goldbrassen Tartar
mit Limette und rosa Pfeffer
würzige Avocadocreme*

CHF 26

*Potage aux Carottes
et Gingembre
Karotten-Ingwersüppchen*



Kann an heißen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

*Tournedos de Bœuf « Hereford »
Jus à la Moutarde et Estragon
Pomme de Terre Mousseline
Légumes du potager*

«Hereford» Rindsfilet Tournedos

Estragon Senf Jus

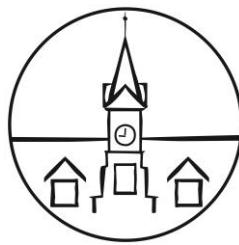
Luftiges Kartoffelpüree und Sommergemüse

CHF 68

*Granité au pamplemousse et à l'œil de perdrix
Grapefruitmousse mit Wein verfeinert*

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 8



vegetarisches und veganes Menü

Taboulé à la menthe et citron vert

Carpaccio de légumes et huile de sésame

Pfefferminz Taboulé

Gemüse Carpaccio mit Sesamöl

CHF 16

Soupe de tomates au Basilic

Tomatensuppe mit Basilikum

Kann an heißen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Mousseline de patate douce au lait de coco

Légumes et champignons de saison

Süßkartoffelpüree mit Kokosnussmilch

Saisongemüse mit Pilzen

CHF 32

Panna Cotta au lait de Coco

Grain de Chia et fruits exotiques

Panna Cotta aus Kokosmilch

Mit Chiasamen und Exotischen Früchten

CHF 20

Menu