



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

ab Juli, August und September 2025

(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

Tomatensuppe mit Basilikum

Kann an heissen Tagen kalt serviert werden



CHF 16

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 60

Délice à l'abricot

Aprikosen Köstlichkeit

CHF 22



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

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

CHF 24

Ravioles aux fromage frais chèvre miel et thym
Brodo de Sauge
Ravioli mit frischem Ziegenkäse, Honig und Thymian
an einer Salbeibutter

CHF 24

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 22

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Asperges vertes en feuille de Brick
Jambon à la forêt Noire et salade estivale
Grüne Spargeln im Brickteig
Schwaldwälder Schinken und Sommersalat

CHF 28

* * *

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

CHF 18

* * *

Suprême de Poularde de Gruyère
Purée de patate douce
Jus à la Moutarde et Estragon
Poularde aus Gruyère
an einer Senf-Estragon Sauce
dazu Süsskartoffelpüree

CHF 60

* * *

Pavlova aux fruits rouges
Pavlova mit Roten Früchten garniert

CHF 22



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 18

* * *

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 60

* * *

Variation autour de la prune
Variation rund um die Zwetschge

CHF 22

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 28

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 68

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

CHF 22

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 16

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 68

Comme un Cheese cake fraise

Sorbet framboise

Erdbeer Cheese cake mal Anders!

Himbeer Sorbet

CHF 22



Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

Tartare de Dorade au Citron vert et Poivre rose
Mayonnaise aux agrumes
Goldbrassen Tartar
mit Limette und rosa Pfeffer
hausgemachte Zitrus Mayonnaise

CHF 26

Potage aux Carottes
et Gingembre
Karotten-Ingwersüppchen
Kann an heissen Tagen kalt serviert werden



CHF 18

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 70

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

CHF 22

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 16

Mousseline de patate douce au lait de coco
Légumes et champignons de saison

Süsskartoffelpüree mit Kokosnussmilch
Saisongemüse mit Pilzen

CHF 36

Panna Cotta au lait de Coco
Grain de Chia et fruits exotiques

Panna Cotta aus Kokosmilch
Mit Chiasamen und Exotischen Früchten

CHF 22

Menu