

Brasserie Bad Schauenburg



HOTEL BAD SCHAUBURG

Plats du mois

Saltimbocca de veau, risotto au safran
Veal Saltimbocca with Saffron Risotto

39

Les Entrées

Tatar de Bœuf
au ketchup épicé et pain paysan toasté

Hand-sliced beef tartare
with spicy ketchup, served with toasted country bread

Entrée 29
Plat principal 39

Rösti de pommes de terre et saumon Grawlax
Œufs de saumon et crème fraîche à la ciboulette

Potato rösti with gravlax salmon
Salmon roe and crème fraîche with chives

22

Salade de mâche et endives

Œuf, croûtons et lard

Lamb's lettuce and endive | Egg | Croutons and bacon

18

Soupe de panais au lait d'amande

Parsnip Soup with Almond Milk

13

Ravioles piémontaise, brodo de sauge

Piedmontese ravioli with sage sauce

29

Escalope de foie gras de canard poêlée

Haricots blancs et jus au Porto

Sautéed Foie Gras

White beans with port wine sauce

26

6 huîtres n°3 de Marennes-Oléron

6 No. 3 oysters from Marennes-Oléron

36

Les Plats



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Risotto Carnaroli au safran épinards et tomates séchées Poulpe grillé à l'ail et aux herbes fraîches Saffron risotto with Carnaroli rice, spinach, and sun-dried tomatoes Grilled octopus with garlic and fresh herbs	39
Tournedos de bœuf grillé sauce au poivre vert Grosses pommes frites maison et légumes de saison Grilled Beef Tournedos Green Pepper Sauce Homemade thick-cut fries and seasonal vegetables <i>Sur demande : Escalope de foie gras poêlée, sauce</i> <i>Optional: duck liver and truffle sauce</i>	64 12
Parmentier de canard à la truffe noire Duck parmentier with black truffle	52
Steak de veau aux champignons frais deux asperges et Gnocchi à la crème d'estragon Veal steak with two types of asparagus Gnocchi in a tarragon cream sauce	56
Asperges blanches Mayonnaise au Bärlauch Jambon cuit au fumé White Asparagus Wild Garlic Mayonnaise Cooked or smoked ham	42
Tagliolini aux champignons et légumes de saison Tagliolini with mushrooms and seasonal vegetables	29
<h2>Fromages & Gourmandises</h2> <hr/>	
Sélection de fromage «Jumi» et de France Selected cheese specialties from "Jumi" and France	7 per piece
Crêpes Suzette au Grand Marnier et Orange glace Vanille Crêpes Suzette with Orange-Grand Marnier Sauce Vanilla Ice Cream	20
Gros choux et glace vanille comme une Profiterole sauce chocolat Large Cream Puff Vanilla Ice Cream in a Profiterole Warm Chocolate Sauce	16
Sorbet Colonel au Gin du Schauenburg Colonel Sorbet with Schauenburger Gin	16
Tartelette fraise et rhubarbe sorbet fraise Tartlet with chocolate mousse and caramelized pecans	16
Pavlova aux fruits de saison, sorbet mangue Pavlova with seasonal fruits and mango sorbet	16
Ice cream: Chocolate Mocha Vanilla Pistachio	5 per bullet
Sorbet: Lemon Strawberry Cherries Mango	5 per bullet
Whipped cream	per serving 2

Menu du midi



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Soupe du jour

Soup of the Day

Feuilleté à la Crème de Champignons

Puff pastry with mushroom cream filling

or

Risotto aux Asperges vertes et épinard

Pesto à l'ail des ours

Green Asparagus Risotto with Spinach
and Wild Garlic Pesto

28

Mini Desserts en Verrine

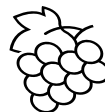
Mini dessert in a mason jar

7

Accompagnement suggéré

Découvrez notre suggestion du moment
pour un accord complice et savoureux.

Discover our current recommendation for
a familiar and tasteful combination.



White wine

Pinot Bianco

Elena Walch Alto Adige 2023

CHF 7

Red wine

Letras Minusculas

Rioja Tempranillo 2021

CHF 7

All prices are in Swiss francs (CHF) and include the applicable VAT.