



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu en 7 bouchées

Degustationsmenu in 7 Bissen

Foie gras poêlé, brioche toastée
Réduction quetsches au vin épiciée, éclats de noisette piémontaise
Gebratene Foie Gras, gerösteter Brioche
mit Zwetschgenreduktion in würzigem Wein und Piemonteser Haselnusskrokant

Cigare de poulpe
Croustillant en feuille de Brick, fenouil cru, paprika fumée et citron confit
Oktopus-Zigarre im knusprigen Brickteig
mit rohem Fenchel, geräuchertem Paprika und konfierter Zitrone

Filet de sole pané Meunière
Chou vert
Sauce crème au vin jaune
Paniertes Seezungenfilet nach Müllerinart
Grünkohl
an einer Crème-Sauce mit Vin Jaune

Tranche de Bœuf Wagyu
Salade de bolet au vinaigre de cidre de pomme
Crémeux de pomme de terre
Feine Tranche vom Wagyu-Rind
dazu Steinpilzsalat mit Apfel-Cidre-Essig
und eine cremige Kartoffelcrème

Granité au rosé et framboise
Granité von Rosé und Himbeere

Brillat-Savarin tiède
Pain aux fruits secs et noisettes
Confiture d'abricots
Warmer Brillat-Savarin
serviert mit Brot aus Trockenfrüchten und Haselnüssen
und Aprikosenkonfitüre

Coing en trois textures
Sorbet coing, compote et ganache coing et caramelia
Quitte in drei Texturen
Quittensorbet, Kompott sowie Quitten-Caramélia-Ganache

Menu CHF 125

*Beachten Sie bitte, dass das Degustationsmenu
ausschliesslich für die gesamte Tischgesellschaft serviert wird.*



HOTEL BAD SCHAUENBURG

À la Carte

Feine Einstimmungen

<i>Foie gras poêlé, brioche toastée</i>	
<i>Réduction quetsches au vin épiciée, éclats de noisette piémontaise</i>	
Gebratene Foie Gras, gerösteter Brioche mit Zwetschgenreduktion in würzigem Wein und Piemonteser Haselnusskrokant	32
<i>Soupe de citrouille au lait de coco</i>	
Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch 	16
<i>Cigare de poulpe</i>	
<i>Croustillant en feuille de Brick, fenouil cru, paprika fumé et citron confit</i>	
Oktopus-Zigarre im knusprigen Brickteig mit rohem Fenchel, geräuchertem Paprika und konfiertes Zitrone	26
<i>Sugo d'agneau et crozets de Savoie, emulsion au cumin</i>	
Geschmortes Lammragout mit Savoyer Crozets an einer feinen Kümmel-Emulsion	26
<i>Chanterelles à l'Emulsion de Vin jaune, Gnocchi et épinards</i>	
Eierschwämme mit Vin-Jaune-Emulsion, Gnocchi und Spinat 	24

Hauptakte

<i>Tournedos de bœuf grillé</i>	
<i>Jus à la truffe noire, palets de citrouille et de pomme de terre</i>	
Gegrilltes Rinderfilet-Tournedos Jus von schwarzer Trüffel, serviert mit Kürbis- und Kartoffel-Palets	72
<i>Filet de sole pané Meunière</i>	
<i>Moules, épinards, girolles et Gnocchi, Sauce crème au vin jaune</i>	
Paniertes Seezungenfilet nach Müllerinart mit Miesmuscheln, jungem Spinat, Pfifferlingen und Gnocchi an einer Crème-Sauce mit Vin Jaune	70
<i>Siphon de Pomme de terre</i>	
<i>Maki de pomme de terre et choux vert et légumes du temps</i>	
Luftiger Kartoffel-Espuma, Maki aus Kartoffel und Wirz, Saisongemüse 	48

Käseauswahl & süsser Abschluss

<i>Sélection de fromage « Jumi » et de France</i>	
Ausgewählte Käsespezialitäten von «Jumi» und aus Frankreich	7 pro Stück
<i>Profiterole noisette, vanille et chocolat</i>	
<i>Mousseline vanille, cremeux noisette et sauce chocolat noisette</i>	
Profiterole mit Haselnuss, Vanille und Schokolade Vanille-Mousseline, Haselnuss-Crème und Haselnuss-Schokoladensauce	24
<i>Coing en trois textures</i>	
<i>Sorbet coing, compote et ganache coing et caramelia</i>	
Quitte in drei Texturen Quittensorbet, Kompott sowie Quitten-Caramélia-Ganache	24

Bitte informieren Sie uns im Voraus über Allergien oder Unverträglichkeiten – idealerweise bei der Tischreservierung.