



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu en 7 bouchées

Seven-Course Degustation in Delicate Bite

Foie gras poêlé, brioche toastée
Réduction quetsches au vin épicée, éclats de noisette piémontaise
Seared foie gras on toasted brioche
with spiced plum reduction and Piedmont hazelnut brittle

Cigare de poulpe
Croustillant en feuille de Brick, fenouil cru, paprika fumée et citron confit
Crispy brick pastry octopus cigar
with raw fennel, smoked paprika, and confit lemon

Filet de sole pané Meunière
Chou vert
Sauce crème au vin jaune
Breaded Dover sole à la meunière
served with kale and a creamy Vin Jaune sauce

Tranche de Bœuf Wagyu
Salade de bolet au vinaigre de cidre de pomme
Crèmeux de pomme de terre
Tender slice of Wagyu beef
with porcini mushroom salad in apple cider vinegar
and creamy potato purée

Granité au rosé et framboise
Rosé and raspberry granita

Brillat-Savarin tiède
Pain aux fruits secs et noisettes
Confiture d'abricots
Warm Brillat-Savarin cheese
served with dried fruit and hazelnut bread
and apricot jam

Coing en trois textures
Sorbet coing, compote et ganache coing et caramelia
Quince in Three Textures
Quince sorbet, compote, and quince-caramelia ganache

Menu CHF 125

Please note that the tasting menu is served exclusively to the entire table.



HOTEL BAD SCHAUBURG

À la Carte

Fine Introductions

<i>Foie gras poêlé, brioche toastée</i> <i>Réduction quetsches au vin épicée, éclats de noisette piémontaise</i> Seared foie gras, toasted brioche with spiced plum reduction and Piedmont hazelnut brittle	32
<i>Soupe de citrouille au lait de coco</i>  Pumpkin cream soup with coconut milk	16
<i>Cigare de poulpe</i> <i>Croustillant en feuille de Brick, fenouil cru, paprika fumée et citron confit</i> Octopus cigar in crispy brick pastry with raw fennel, smoked paprika and confit lemon	26
<i>Sugo d'agneau et crozets de Savoie</i> <i>Emulsion au cumin</i> Braised lamb ragout with Savoyard crozets in a delicate cumin emulsion	26
<i>Chanterelles à l'Emulsion au Vin jaune, Gnocchi et épinards</i>  Chanterelles in Vin Jaune emulsion, gnocchi and spinach	24

Main Acts

<i>Tournedos de bœuf grillé</i> <i>Jus à la truffe noire, palets de citrouille et de pomme de terre</i> Grilled beef tournedos with black truffle jus, pumpkin and potato palets	72
<i>Filet de sole pané Meunière</i> <i>Moules, épinards, girolles et Gnocchi, Sauce crème au vin jaune</i> Breaded Dover sole à la meunière with mussels, young spinach, chanterelles and gnocchi, served with a creamy Vin Jaune sauce	70
<i>Siphon de Pomme de terre</i>  <i>Maki de pomme de terre et choux vert et légumes du temps</i> Airy potato espuma, potato and savoy cabbage maki, seasonal vegetables	48

Cheese & Sweet Finale

<i>Sélection de fromage « Jumi » et de France</i> Selected cheeses from «Jumi» and France	7 per piece
<i>Profiterole noisette, vanille et chocolat</i> <i>Mousseline vanille, cremeux noisette et sauce chocolat noisette</i> Profiterole with Hazelnut, Vanilla, and Chocolate Vanilla mousseline, hazelnut crème, and hazelnut chocolate sauce	24
<i>Coing en trois textures</i> <i>Sorbet coing, compotte et ganache coing et caramelia</i> Quince in Three Textures Quince sorbet, compote, and quince-caramelia ganache	24

Please let us know about any allergies or intolerances in advance – preferably when booking your table.