



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Menu découverte

*Saumon des Alpes Suisse cru salé*

*Caviar Oona Suisse, Blinis et crème façon Grawlax*

**Roh gesalzener Schweizer Alpenlachs**

**Schweizer Oona Kaviar, Blinis und Creme nach Grawlax-Art**

38

oder

*Ballotine de foie gras aux fruits rouges de notre jardin*

**Ballotine von edler Entenleber mit roten Früchten aus unserem Garten**

26

\*\*\*

*Risotto « tomate mozzarella », poudre de jambon cru*

**Tomaten Mozzarella Risotto mit Rohschinkenpulver**

26

\*\*\*

*Filet de Rouget grillé*

*Coulis de tomate, poivrons rouges et piment*

*Ratatouille provençale, menthe et chorizo*

**Gegrilltes Rotbarbenfilet**

**Tomaten Coulis, roter Peperoni und Chili**

**Ratatouille nach Provenzalischer Art, Pfefferminz und Chorizo**

56

oder

*Mignon de Veau et langoustines*

*Crème de crustacés au whisky et herbes fraîches*

*Mini légumes estivale, Gnocchi à la sauge*

**Kalbs-Mignon mit Langustinen**

**Krustentier Creme mit Whisky und frischen Kräutern**

**Mini-Sommergemüse, Gnocchi mit Salbei**

64

\*\*\*

*Vacherin «minute» framboise*

**Minutenfrisches Himbeer Vacherin**

18

oder

*Finger Pêche, Basilic et Noisette*

**Pfirsich Köstlichkeit mit Basilikum und Haselnuss**

18



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Menu Gourmand

*Œuf 1 heure 64°C*

*Chanterelles et espuma de pomme de terre*

**Einstündiges pochiertes Ei**

**Pfifferlinge und Kartoffel Espuma**

26

oder

*Mille-feuille d'un carpaccio de loup de mer*

*Citron et huile d'olive, salicornes*

**Mille-feuille mit Wolfsbarsch-Carpaccio**

**Zitrone und Olivenöl, Salicornia**

26

\* \* \*

*Crème de moules de Bretagne au curry*

**Bretonische Muschelcreme mit Curry**

22

\* \* \*

*Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto de blé au safran*

*Bimi au sésame et amandes*

**Gebratene Jakobsmuscheln, Weizenrisotto mit Safran**

**Bimi mit Sesam und Mandeln**

56

oder

*Filet de canette grillé aux pêches*

*Polenta frite aux fruits secs, chanterelles et céréales caramélisées*

**Gegrilltes Entenfilet mit Pfirsich**

**Gebratene Polenta mit getrockneten Früchten,**

**Pfifferlingen und karamellisierten Getreideflocken**

54

\* \* \*

*Pina Colada*

**Süsse Pina Colada Kreation**

18

oder

*Fraîcheur de fruits frais et sorbet de saison*

**Ausgesuchte Früchte und sein Sorbet**

18

