



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Dégustation Surprise

Lassen Sie sich von den Inspirationen unserer Küchenbrigade unter unserem Küchenchef Francis Mandin überraschen und verwöhnen.

Dies bieten wir zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte an.

6-Gang Überraschungsmenü CHF 140

Weinbegleitung (3 Gläser) CHF 55

Verfügbar zu folgenden Zeiten:

Montag- bis Samstagabend, Beginn spätestens um 20:00 Uhr

Samstag- und Sonntagmittag, Beginn spätestens um 12:45 Uhr

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

Notre Carte

Premiers plats et entre-plats

Le Mi-cuit de Saumon

Bündner Grawlax

Rote Bete und Rettichsalat, schwarze Knoblauchmayonnaise

30

Le Poulpe

Tintenfisch Carpaccio und im Brickteig

Sesam-Vinaigrette und Gartenkräuter

30

Le Foie Gras

Entenleber als Macaron und Espuma

Karamellierte Äpfel und Haselnüsse aus dem Piemont

34

L'oeuf

Bretonisches Mürbeteiggebäck

Grüner Spargel und pochirtes Ei 64°C

Safran-Espuma, Bergamotte-Sorbet

30



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Nos plats principaux

L'Agneau

Gebratenes Lammkarree
Artischockenravioli mit Sbrinz
Weisser Spargel und Lavendelhonigjus
64

La Langoustine

Gegrillte Langustine, paniertes grüner Spargel, Acquerello-Risotto mit Algen
Kokosmilch Langustinen Bouillon
68

Le Bœuf Wagyu

Knuspriges geschmortes Wagyu-Rindfleisch
Rotwein Salbei Jus
Senfcreme, Bischoff-Kartoffel mit schwarzen Trüffeln, Selleriepressen
70

Le Rouget Grondin

Gegrillter Knurrhahnfilet, offene Raviole mit Bärlauch
Auberginenkaviar mit Sesam, rote Paprikatropfen
62

Fromage assorti

Ausgesuchter Käse
6 pro Stück

Dernières douceurs sucrées

La Rhubarbe

Cremige Erdbeere, Rhabarber Sorbet,
Rhabarber Hibiscus Coulis, Hibiscus Baba
20

Le café

Knuspriger Kaffeekeks, schwarzer Sesam Praliné
Haselnussbiskuit, weisse Kaffee Eiscrème und Kaffee crème
20

La mangue

Timut Pfeffer Ganache, Mangos, weicher Matcha Thé Biskuit
Matcha Eiscrème
20

Le citron

Verveine Ganache, Zitronencreme
Zitronen Madeleine und Limoncello Sorbet
20



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu Végétal



L'oeuf

Bretonisches Mürbeteiggebäck
Grüner Spargel und pochirtes Ei 64°C
Safran-Espuma, Bergamotte-Sorbet
30

La Crème Coco

Kokosnusscreme mit Mandelmilch
Mango und Cashewnüsse
18

Le Granité Rafraichissant

10

Les ravioles

Selleriekuchen, Artischockenravioli
Gemüse in Tempura und Bärlauch-Emulsion
40

La Mélodie

Süße Köstlichkeit aus Erdbeeren und Rharbarber
20

Menu