



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Gourmet Basler Stübli

*Fine tartelette de petit pois
et lard fumé*

Delicate tartlet with peas
and smoked bacon

CHF 28

*Saumon des grisons confits juste rosé
Raviole ouverte aux deux asperges
Sauce crème au citron*

Lightly confit Graubünden salmon, served pink
Open ravioli with green and white asparagus
Lemon cream sauce

CHF 32

*Tournedos de bœuf
jus corsé au poivre de séchuan et kampf
purée de céleri et légumes de saison*

Beef Fillet Tournedos
Rich gravy with Szechuan and Kampot pepper
Celery purée and seasonal vegetables

CHF 64

*Fromage signature :
Gruyère monté à la crème
Lightly whipped Gruyère with cream*

CHF 18

*L'élégante Pavlova fraise et citron
Elegant Pavlova with Strawberries and Lemon*

CHF 22

Full menu: CHF 149

*at Basler Stübli, we serve our "Menu en 6 Bouchées"
exclusively in the evenings from Wednesday through Saturday*