



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu de Pâques

Mise en Bouche

Kulinarische Einstimmung

Œuf 64°C

Asperges vertes, Emulsion petit pois et croûtons au beurre

Pochiertes Ei 64°C

grüner Spargel, Erbsen Emulsion und knusprige Buttercroutons

ou/oder

Cannelloni de saumon fumé au fromage frais

Et moutarde en grains, Guacamole et salade pomme de céleri

**Cannelloni von Räucherlachs mit Frischkäse
körnigem Senf, Guacamole und Apfel-Sellerie-Salat**

Crème de mais

Pesto de Bärlauch et mais grillé

Maiscreme Süppchen

Bärlauch Pesto und gerösteten Mais

Filet de Canette rôti

Jus au Porto et miel, amandes grillées

Mousseline de haricots blancs et asperges vertes

Gebratenes Entenfilet

Portwein- und Honigjus, geröstete Mandeln
Püree aus weissen Bohnen und grünem Spargel

ou/oder

Bourride de Lotte au safran et à l'ail

Petits légumes de saison et Gnocchi

**Seeteufel-Bourride mit Safran und etwas Knoblauch
Kleines Gemüse und Gnocchi**

Douceurs de Pâques

Oster Köstlichkeit

Menu CHF 100

