



HOTEL BAD SCHAUENBURG

# Menu de Pâques

*Mise en Bouche*

Kulinarische Einstimmung

\* \* \*

*Ceviche de dorade au pamplemousse et poivre du Timut*

Goldbrassen Ceviche mit Grapefruit und Timut-Pfeffer

ou/oder

*Tartare de légumes et avocat*

*Coulis de betterave acidulé, petit œuf mayonnaise*

Gemüsetartar mit Avocado

Saures Rote-Bete-Coulis, kleines Ei mit Mayonnaise

\* \* \*

*Velouté d'épinards et petit pois*

*Cottage cheese et pignon de pin*

Spinatsuppe mit Erbsen

Hüttenkäse und Pinienkerne

\* \* \*

*Carré d'agneau rôti*

*Jus au miel de lavande, pomme dauphine au miel et piment d'Espelette*

*Asperges vertes grillées*

Gebratenes Lammkarree

Lavendelhonig Jus, Dauphine-Kartoffeln mit Honig und Espelette-Pfeffer

gegrillter grüner Spargel

ou/oder

*Filet de sole meunière*

*Spoom de pomme de terre safran, asperges vertes*

*Sauce vin jaune du Jura*

Seezungenfilet nach Müllerinnenart

Spoom von Safrankartoffeln, grünem Spargel

Sauce Vin jaune du Jura

\* \* \*

*Du Cho, du choco, du chocolat*

Oster Schokoladen Köstlichkeit

Menu CHF 120

