



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Weekend «Meeresgefühle»

Amuse Bouche :
Crème d'huitres au Safran
Austerncreme mit Safran

* * *

Risotto à l'encre de seiche et Langoustines
Risotto mit Tintenfischfarbe und Langoustine

* * *

Carpaccio de Poulpe
Vinaigrette à la tomate séchée et algues
Tintenfisch Carpaccio
Vinaigrette aus getrockneten Tomaten und Algen

* * *

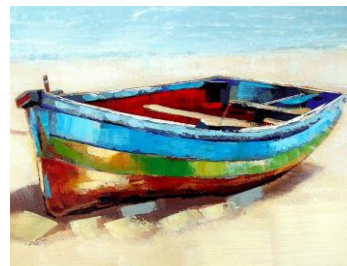
St. Jacques poêlées et lentilles corail
Gebratene Sankt Jakobsmuscheln, Korallen Linsen

* * *

Loup de Mer cuit sur la peau
Emulsion au citron vert
Choux Pak-choi et mousseline de petit pois
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Limetten Emulsion
Pak-choi und Erbsenpüree

* * *

Entremet caramel et beurre salé
Karamell Köstlichkeit mit gesalzener Butter



Package «Meeresgefühle»

Freitag, 19. & Samstag, 20. März 2021

Apéro mit atlantischem Fischmenu
Übernachtung zu Zweit im erholsamen Zimmer
gesundes Frühstück am nächsten Morgen
Fitnessraum
Parkplatz

Doppelzimmer Superior	CHF 225 pro Gast/Nacht
Waldsuite/Boutique Suite	CHF 235 pro Gast/Nacht
Gartensuite	CHF 250 pro Gast/Nacht
Schauenburger Suite	CHF 300 pro Gast/Nacht