



## Plats du mois

Saltimbocca de veau, risotto au safran

Kalbssaltimbocca mit Safranrisotto

39

## Les Entrées

Tatar de Bœuf

au ketchup épicé et pain paysan toasté

Handgeschnittenes Rindstatar

mit scharfem Ketchup, dazu geröstetes Bauernbrot

Entrée 29

Plat principal 39

Rösti de pommes de terre et saumon Grawlax

Œufs de saumon et crème fraîche à la ciboulette

Kartoffelrösti mit Grawlax-Lachs

Lachskaviar und Crème fraîche an Schnittlauch

22

Salade de mâche et endives

Œuf, croûtons et lard

Nüsslisalat und Endivien | Ei | Croutons und Speck

18

Soupe de panais au lait d'amande

Pastinakensuppe mit Mandelmilch

13

Ravioles piémontaise, brodo de sauge

Piemontesische Ravioli an einer Salbeisauce

29

Escalope de foie gras de canard poêlée

Haricots blancs et jus au Porto

Gebratene Foie Gras

Weisse Bohnen mit Portoweinsauce

26

6 huîtres n°3 de Marennes-Oléron

6 Austern Nr. 3 aus Marennes-Oléron

36

## Les Plats

---



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Risotto Carnaroli au safran   épinards et tomates séchées Poulpe grillé à l'ail et aux herbes fraîches Safranrisotto mit Carnarolireis, Spinat und getrockneten Tomaten Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und frischen Kräutern	39
Tournedos de bœuf grillé   sauce au poivre vert Grosses pommes frites maison et légumes de saison Gegrilltes Rindstournedos   grüne Pfeffersauce Hausgemachte grosse Pommes frites und saisonalem Gemüse <i>Sur demande : Escalope de foie gras poêlée, sauce</i> <i>Auf Wunsch : Entenleber &amp; Trüffelsauce</i>	64 12
Parmentier de canard à la truffe noire Entenparmentier mit schwarzem Trüffel	52
Steak de veau aux champignons frais   Tagliolini à la crème Kalbssteak mit frischen Champignons Tagliolini an Rahmsauce	56
Feuilleté aux escargots à l'ail   sauce crème au vin blanc et aux herbes Blätterteig mit Schnecken und Knoblauch Rahmsauce mit Weisswein und Kräutern	42
Tagliolini aux champignons et légumes de saison Tagliolini mit Champignons und saisonales Gemüse	29

## Fromages & Gourmandises

---

Sélection de fromage «Jumi» et de France Ausgewählte Käsespezialitäten von «Jumi» und aus Frankreich	pro Stück 7
Crêpes Suzette au Grand Marnier et Orange   glace Vanille Crêpes Suzette an Orangen-Grand-Marnier-Sauce Vanilleglace	20
Gros choux et glace vanille comme une Profiterole   sauce chocolat Grosser Windbeutel   Vanilleglace wie eine Profiterole Warme Schokoladensauce	16
Sorbet Colonel au Gin du Schauenburg Sorbet Colonel mit Schauenburger Gin	16
Tartelette à la mousse au chocolat et noix de pécan caramélisées Tartelette mit Schokoladenmousse und karamellisierten Pekannüsse	16
Pavlova aux fruits de saison, sorbet mangue Pavlova mit saisonalen Früchten und Mango Sorbet	16
Glace: Schokolade   Mokka   Vanille   Pistache	pro Kugel 5
Sorbet: Zitrone   Erdbeere   Kirschen   Mango	pro Kugel 5
Schlagrahm	pro Portion 2

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.

# Menu du midi

---



HOTEL BAD SCHAUBURG

## Soupe du jour

Tagessuppe

\*\*\*

Rösti de pomme de terre , œuf poché , crème aux herbes  
fraiches

28

Poulet Schnitzel mit cremiger Champignonsauce  
Kartoffelgalette

oder

Risotto aux Asperges vertes et épinard

Pesto à l'ail des ours

Grüner Spargelrisotto mit Spinat  
mit Bärlauch Pesto

\*\*\*

Mini Desserts en Verrine

7

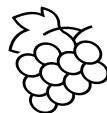
Dessert aus dem Weckglas

## Accompagnement suggéré

---

Découvrez notre suggestion du moment  
pour un accord complice et savoureux.

Entdecken Sie unsere aktuelle Empfehlung für  
ein vertrautes und geschmackvolles Zusammenspiel.



Weisswein

Pinot Bianco

Elena Walch Alto Adige 2023

CHF 7

Rotwein

Letras Minusculas

Rioja Tempranillo 2021

CHF 7

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.