



HOTEL BAD SCHAUENBURG

«Menu Saint Sylvestre»

Soupe à la crème de Champagne
Champagner-Crèmesuppe

* * *

Parfait de foie gras
Gelée et compotée de poire
Brioche tiède

Edelterrinen von Entenleber
Birnengelee und Birnenkompott
Lauwarme Butterbrioche

* * *

Carpaccio de langoustines au yuzu, fruit de la passion et vanille
Langoustinen-Carpaccio mit Yuzu, Passionsfrucht und Vanille

* * *

Granité au limoncello et gingembre
Erfrischendes Limoncello-Ingwer-Granité

* * *

Mignon de veau de Bâle-Campagne poêlé
Jus à la truffe noire
Mousseline de patate douce au lait de coco
Panais braisé à l'orange
Gebratenes Kalbsfilet aus dem Baselbiet
Schwarzer Trüffeljus
Süßkartoffel-Mousseline mit Kokosmilch
Geschmorte Pastinaken mit Orange

* * *

Dessert du nouvel An
Süsse Silvester Überraschung

* * *

Vœux du Nouvel An avec une coupe de Champagne
Neujahrswünsche mit einem Glas Champagner

Mittwoch, 31. Dezember 2025

19:30 Uhr Willkommens Apéro

20:00 Uhr gediegenes Silvester Dinner (6-Gänge)

00:00 Uhr Glückwünsche für 2026 und Ausklang an der Hotelbar

Silvester Menu ohne Übernachtung à CHF 240 pro Gast
(Getränke separat)

Wir bitten Sie höflichst uns frühzeitig über etwaige Allergien, Unverträglichkeiten o.ä. zu informieren.