



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Weekend «Entre Terre & Mer»

Mise en Bouche:

Muschelcremesüppchen mit Curry & Safran

* * *

Asperges vertes poêlées

Saumon fumé, poudre de chorizo, perles au citron

Poelierter grüner Spargel

Geräucherter Lachs, Chorizo-Pulver, Zitronenperlen

* * *

Cassolettes de morilles et Saint-Jacques au vin Jaune

Noisettes torréfiées

Morchel- und Jakobsmuschel-Cassolettes mit Vin Jaune aus dem Jura
geröstete Haselnüsse

* * *

Filet de Rouget en Croute de Pomme de Terre

Haricots blancs au jus de viande

Emulsion de poivrons rouges et piment

Rotbarbenfilet mit Kartoffelkruste

Weisse Bohnen im Fleischjus

Emulsion aus rotem Paprika und Chili

* * *

Mignon de Veau et Langoustines

Conchiglioni et crème de crustacés

Kalbsmignon mit Langoustine

Conchiglioni und Krustentierjus

* * *

Entremet au caramel et à la fleur de sel

Karamell & Fleur de Sel Köstlichkeit

Package «Entre Terre & Mer»

Freitag, 16. & Samstag, 17. April 2021

Apéro und Menu «Entre Terre & Mer»

Übernachtung im erholsamen Zimmer

gesundes Frühstück am nächsten Morgen

Fitnessraum

Parkplatz

Doppelzimmer Superior

CHF 250 pro Gast/Nacht

Waldsuite/Boutique Suite

CHF 270 pro Gast/Nacht

Gartensuite

CHF 300 pro Gast/Nacht

Schauenburger Suite

CHF 340 pro Gast/Nacht

