



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Weekend «Gemüseliebe»



*Mise en Bouche*  
Kulinarische Einstimmung

\* \* \*

*Asperges vertes en feuille de brick, Tomates confit et parmesan*  
grüner Spargel im Brickteig, eingelegte Tomaten mit Parmesan

\* \* \*

*½ oignon brûlé, Mousseline de patate douce, bouillon au miso*  
Gebratene halbe Zwiebel, Süsskartoffelpüree und Miso Bouillon

\* \* \*

*Mini laitue braisée à l'orange et au thym*  
*Emulsion de poivron rouge et piment d'Espelette*  
Geschmorter Baby-Salat mit Orange und Thymian  
Emulsion aus rotem Pfeffer und Piment d'Espelette

\* \* \*

*Tranche de céleri cuite au miel de fleurs, Sésame, yuzu shiso*  
Selleriescheibe mit Blütenhonig gekocht, Sesam, Yuzu-Shiso

\* \* \*

*Jeunes carottes «party»*  
junge Karotten

\* \* \*

*Polenta poêlée aux fruits secs, Crème d'endive au parmesan*  
Gebratene Polenta mit Trockenfrüchten, Endiviensauce mit Parmesan

\* \* \*

*Soufflé glacé au Grand Marnier et à l'orange*  
Grand Marnier und Orangeneis-Soufflé

### Package «Gemüseliebe»

Freitag, 23. & Samstag, 24. April 2021

Apéro und Menu «Gemüseliebe» mit 7-Gängen

Übernachtung im erholsamen Zimmer

gesundes Frühstück am nächsten Morgen

Fitnessraum

Parkplatz

Doppelzimmer Superior

CHF 230 pro Gast/Nacht

Waldsuite/Boutique Suite

CHF 240 pro Gast/Nacht

Gartensuite

CHF 260 pro Gast/Nacht

Schauenburger Suite

CHF 320 pro Gast/Nacht