



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

April & Mai bis Mitte Juni 2024

(gültig ab zehn Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren
(ohne Nachservice)

MENU 1

Œuf 64°C
et Crème de petit pois au Bärlauch
Pochiertes Ei 64°C
Erbsencreme mit Bärlauch

CHF 24

Croquette de Steak de Veau
Asperges de Saison
Pomme de Terre Nouvelles
et jus au Porto
Kroketten vom Baselbieter Kalbssteak
Saisonale Spargeln
Frühlingskartoffeln
Portojus

CHF 58

Baba Rhum
Crème légère Vanille
Baba Rhum
Leichte Vanillecreme

CHF 20





HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

*Gâteau Moëlleux
au herbes et fromage frais*
Luftiger Kuchen
mit Kräuterfrischkäse

CHF 24



Crème de Céleri et Pomme Verte
Sellerie Creme Süppchen
mit Granny Smith Äpfeln

CHF 16



*Suprême de Poularde Fribourgeoise aux Morilles
Tagliatelles Maison
et asperges du moment*

Edles Friburger Masthähnchen gebraten
Morchelsauce
hausgemachte Tagliatelle
Spargeln

(Tagliatelle bis max. 24 Personen möglich)

CHF 58

Brownies revisités
Brownie neu interpretiert

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Roulade de saumon aux algues
Mayonnaise au Wasabi
Lachsroulade mit Algen
Wasabi-Mayonnaise

CHF 24

Soupe au Lait de Coco à la Citronnelle
Mangue, Soja, Mange tout, Cajou
Kokosmilchsüppchen mit Zitronengras,
Mango, Kefen, Soja und Cashewnuss



CHF 16

Tournedos de Bœuf
Jus d'Estragon
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Rindsfilet Tournedos
Estragonjus
Kartoffelgratin und gedünstetes Frühlings Gemüse

CHF 64

Parfait glacé au Grand Marnier
Eisparfait mit Grand Marnier

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

« *Salade Schauenburg et Sauce Maison* »

(Laitue sucrine, céleri cru, Granny Smith, Ananas, Noix, Parmesan, Magret canard séché et Sauce sur la base Yaourt, Moutarde et Curry)

« **Schauenburgersalat mit Hausdressing** »

(Lattich, roher Sellerie, Granny Smith, Ananas, Walnüsse, Parmesan, Ente und Dressing auf Joghurt, Senf und Curry Basis)

CHF 26

* * *

Soupe de Moules au Curry

Miesmuschel Süsschen mit Curry verfeinert

CHF 24

* * *

Filet de Veau « Wellington »

Jus au vieux Porto

Pomme de Terre Mousseline

Légumes braisés

Kalbsfilet „Wellington“

Sauce verfeinert mit Portwein

Kartoffelpüree,

geschmortem Gemüse

(ab 15 Personen möglich)

CHF 62

* * *

Variation autour de la fraise

Variation rund um die Erdbeere

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Parfait de Foie Gras de Canard

Marmelade de fruits saison

Entenleber Parfait

Marmelade von getrockneten Früchten

CHF 28

Soupe d'asperges vertes et croûtons

Huiles d'herbes

Suppe aus grünem Spargel und Croutons

Gartenkräuteröl

CHF 18

Entrecôte de Bœuf « Hereford »

Sauce crème framboisine au raifort

Pommes de Terre Nouvelles

et quelques Légumes printaniers

Rindsentrecôte « Hereford »

**Himbeersauce mit Meerrettich verfeinert
gebratene neue Kartoffeln und frisches Marktgemüse**

CHF 56

Tarte au citron meringuée

Zitronentarte mit Meringue

CHF 20



Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

vegetarisches Menü



Tartare de légumes et avocat
Coulis à la betterave et œuf Mimosa
Gemüsetartar und Avocado
Rote-Bete-Coulis mit Ei Mimosa

CHF 24

Soupe de maïs au safran et maïs caramélisé
Maissüppchen mit Safran verfeinert
und knusprige Maisstücke

CHF 16



Bricks croustillants d'asperges au parmesan,
Vinaigrette coriandre, tomate séchée et pignons de pin
Risotto aux champignons
Knusprige Parmesan Spargel
Koriandervinaigrette, sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen
Pilz-Risotto

CHF 44

Carpaccio d'Ananas
Fruit de saison
Ananas Carpaccio
Saisonfrüchte

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU « Grand Gourmet »

Fixes Menu für mind. 4 bis max. 12 Personen
(kann nicht mit den anderen Gerichten panaschiert werden)

*Crème d'haricot blancs
et foie gras de canard poêlé*

Creme aus weissen Bohnen und gebratener Foie gras de canard

* * *

*Turbot en croûtes de citron
et mousseline de carottes Abricots*

Steinbutt in Zitronenkruste
und Aprikosen Karottenmousseline

* * *

*Poularde de Gruyère cuite à la Pièce
Risotto aux asperges
Jus aux morilles*

Poularde aus Gruyère am Stück gebraten

Spargelrisotto
Jus mit Morcheln

* * *

Fromages sélection

Käseteller

* * *

Variation autour de la cerise

Variation rund um die Kirsche

Menu komplett CHF 160 pro Person

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Spargel – Zeit

Nach Verfügbarkeit

Zur Kombination des Menus in den Vorspeisen

Fleurette d'Asperges vertes
Croûtons et huile d'herbes
Feinstes Spargelcremesüppchen
Croûtons und Kräuteröl



CHF 18

Salade d'Asperges
aux Agrumes et Appétits
Frischer Spargelsalat
mit Zitrusfrüchten, Tomaten und Kräutern verfeinert



CHF 24

Risotto au Beurre de Truffe blanche
Pointes d'Asperges vertes et blanches
Sämiger Risotto an weisser Trüffelbutter
begleitet von weissen und grünen Spargelspitzen



CHF 28 / CHF 44

Les Asperges blanches gratinées
au Parmesan, Jambon Serrano
Frischer weisser Stangenspargel
mit Parmesan gratiniert
dazu spanischer Schinken

CHF 24 / CHF 42

La Botte d'Asperges vertes ou blanches
Saumon Mi-Cuit fumé
Crème Aigre aux Herbes
Grün-weisses Spargelbündel
mit geräuchertem Lachs und einer Estragonkräutercreme angerichtet



CHF 28