



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

April & Mai bis Mitte Juni 2026

(gültig ab zehn Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Gruppenmenu 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 60

Baba Rhum
Crème légère Vanille
Baba Rhum
Leichte Vanillecreme
CHF 22





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 18



*Suprême de Poularde Fribourgeoise aux Morilles
Polenta crémeuse
et asperges du moment*

Edles Friburger Masthähnchen gebraten
Morchelsauce
Cremige Polenta
Spargeln

CHF 60

*Crêpe Suzette à l'orange et Grand Marnier
Glace vanille*
Crêpe Suzette mit Orange und Grand Marnier
Vanilleeis

CHF 22

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

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

CHF 26

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



CHF 18

Tournedos de Bœuf
Jus au Poivre vert
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Rindsfilet Tournedos
Grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin und gedünstetes Frühlings Gemüse

CHF 70

Gros choux et glace vanille, comme une profiterole
Sauce au chocolat
Grosse Windbeutel mit Vanilleeis, wie eine Profiterole
Schokoladensauce

CHF 22

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

« *Salade Schauenburg et Sauce Maison* »
(*Laitue sucrine, céleri cru, Granny Smith, Noix, Magret canard séché et
Sauce sur la base Yaourt, Moutarde et Curry*)

« **Schauenburgersalat mit Hausdressing** »
(Lattich, roher Sellerie, Granny Smith, Walnüsse, Ente und
Dressing auf Joghurt, Senf und Curry Basis)

CHF 26

* * *

Soupe de Moules au Curry
Miesmuschel Süppchen mit Curry verfeinert

CHF 24

* * *

Filet de Veau « Wellington »
Jus au vieux Porto
Pomme de Terre Mousseline
Légumes de saison
Kalbsfilet „Wellington“
Sauce verfeinert mit Portwein
Kartoffelpüree,
Saisongemüse
(ab 15 Personen möglich)

CHF 68

* * *

Variation autour de la fraise
Variation rund um die Erdbeere

CHF 22

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 68

Tarte au citron meringuée

Zitronentarte mit Meringue

CHF 22



Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Vegetarisches Menu



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 18

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 46

Demi-poire pochée aux épices
Sauce au chocolat, crumble noisette et glace vanille
Halbe Birne, pochiert mit Gewürzen
Schokoladensauce, Haselnuss-Crumble und Vanilleeis

CHF 22

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Spargel – Zeit

Nach Verfügbarkeit (aller frühestens Mitte April)
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