



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Gourmet Basler Stübli

*Crudo de Saint-Jacques*  
*Gelée de vin blanc, lait légèrement fumé*  
*Huile d'olive et noisettes du Piémont*  
Crudo von Jakobsmuscheln  
Weissweingelee, leicht geräucherte Milch  
Piemonteser Haselnüsse und Öl

CHF 28

\*\*\*

*Les ravioles du Schauenburg*  
*au brodo de truffe blanche*  
Die Schauenburger Ravioli  
an einer Trüffelbuttersauce

CHF 24

\*\*\*

*Mignon de veau rosé*  
*Jus au thym et petits légumes croquants*  
*Risotto de légumineuses et cœur de romaine*  
Rosa gegartes Kalbsfilet  
Fleischjus mit Thymian und feinem Gemüse  
Risotto aus Hülsenfrüchten mit Römersalat

CHF 64

\*\*\*

*Granité au limoncello et gingembre*  
Granité von Limoncello und Ingwer

CHF 6

\*\*\*

*Le Belper Knolle en trois façons*  
Belper Knolle in drei Variationen

CHF 18

\*\*\*

*Le Irish coffee autrement...*  
Irish Coffee, neu interpretiert...

CHF 22

**Menu komplett CHF 149**

*Im Basler Stübli servieren wir unser Menu en 6 Bouchées  
exklusiv jeweils abends von Mittwoch bis Samstag.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Bitte informieren Sie uns im Voraus über Allergien oder Unverträglichkeiten – idealerweise bei der Tischreservierung.