



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menu

Baselbieter Genusswoche

10. bis 20. September 2026

Tartare de cerf à la moutarde et aux câpres

Noisettes torréfiées

Tuile fine de pain

Hirsch-Tatar mit grobkörnigem Senf und ausgewählten Kapern

Delikat geröstete Haselnüsse

Feine, knusprige Brottuile

* * *

Ravioles aux champignons

et bouillon forestier

Ravioli mit Pilzen

und Waldbouillon

* * *

Médailлон de chevreuil rôti

Purée de panais

Poire au vin rouge confite

Gel de cassis

Gebratenes Rehmedaillon

Pastinakenpüree

In Rotwein confierte Birne

Cassigel

* * *

Autour du marron, café et noisette

lait fermenté

Rund um Marone, Kaffee und Haselnuss

fermentierte Milch

Menu CHF 125