



ZUM SCHAUENECK

Härzlich Willkomme
&
Grüezi Mitenand

Gärn verwöhne mir Sie mit unserer
ehrliche Landchuchi
mit erschtchlassige und saisonale Produkt.
Liebevoll zuebereitet und agrichtet.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer ehrlichen Landküche mit erstklassigen und saisonalen Produkten, liebevoll zubereitet und angerichtet.

Herkunft:

Eier	Baselland
Rind	Irland/Schweiz
Kalb	Schweiz
Roh- & Gekochter Schinken	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Schwertfisch	Sri Lanka
Gambas	Asien
Lachs	Schottland
Käse	Schweiz, Frankreich & Italien



ZUM SCHAUENEGG

CHF

Entrées

Tartare de bœuf épicé, œuf mimosa	Vorspeise	25.00
Espuma au jambon de Parme	Hauptgang	48.00
Scharfes Rindstartar, Mimosa Ei	inkl. Pommes	
Parmaschinken Espuma		
Carpaccio de saumon frais aux agrumes	Vorspeise	22.00
Frischer Lachscarpaccio mit Zitrusfrüchten	Hauptgang	42.00
Gaspacho de concombre et fromage frais ✓	Klein	13.00
Grisini et canard mariné	Gross	24.00
Gurken Frischkäse Gaspacho		
Grisini und geräucherte Entenbrust		
Comme une tomate mozzarella... ✓	Vorspeise	16.00
Tomaten Mozzarella etwas anders...	Hauptgang	32.00
Crème d'asperges ✓	Klein	12.00
Spargelsuppe	Gross	22.00
Terrine de fromage frais et légumes confits ✓	Vorspeise	16.00
Frischkäse Terrine mit eingelegtem Gemüse	Hauptgang	32.00
Salade mélée ✓		14.50
Gemischter Salat		
mit französischem oder italienischen Dressing		
Salade de Chèvre frais du Jura ✓	Vorspeise	18.00
au Miel du Schauenburg	Hauptgang	34.00
Salat mit Ziegenkäse aus dem Jura		
und Schauenburger Honig		

✓ Vegetarische Spezialitäten



ZUM SCHAUENEGG

Plats Principaux

Entrecôte de bœuf « Hereford » sur la pierre Beurre café de Paris, frites maison <i>„Hereford“ Rindsentrecôte auf dem heissen Stein Café de Paris und hausgemachte Pommes frites</i>	45.00
Osso bucco de veau aux olives et tomate Risotto au safran <i>Kalbs Osso buco mit Oliven und Tomate Safran Risotto</i>	38.00
Émincé de veau à la crème de gruyère aux champignons et cognac Rösti maison <i>Kalbsgeschnetzeltes an einer Gruyere-Creme mit Champignons und Cognac hausgemachte Rösti</i>	38.50
Côte de veau fermière aux chanterelles Gnocchis à la sauge <i>Kalbsrücken nach Bauernart, Pfifferlingsauce Kartoffelgnocchi mit Salbei</i>	48.50
Gambas black tiger à la plancha, Sauce aigre douce au gingembre et citron vert, Poêlée de légumes frais, risotto carnaroli <i>Blacktiger Garnellen à la Plancha süß-saure Sauce mit Ingwer und Limette, gebratenes frisches Gemüse, Carnaroli Risotto</i>	34.50
Steak d'espadon à la plancha Condiments à la tomate et mélisse et huile de menthe Salade fraicheur de quinoa aux légumes confits <i>Schwertfisch-Steak à la Plancha Gewürze mit Tomaten- und Zitronenmelisse, Pfefferminzöl Frischer Salat aus Quinoa mit kandierten Gemüse</i>	36.50
Assiette de Légumes de saison ✓ avec Rösti ou Risotto végétarien <i>Saisonaler Gemüseteller mit Rösti oder vegetarischem Risotto</i>	32.00

✓ Vegetarische Spezialitäten



ZUM SCHAUENEGG

Desserts

Mille feui	
Ille au chocolat Jivara	16.00
Dulce de leche et noix de Pécan	
Jivara Schokolade im Blätterteig	
Dulce Lecce und Pekannüsse	
Riz au lait fraise	
Et croustillant de riz soufflé	14.00
Erdbeer Milchreis	
Knuspriges Puffreis	
Tiramisu aux fruits de saison	12.00
Saisonales Tiramisu	
Crème brûlée traditionnelle	12.00
Traditionelle Crème brûlée	
Variation de sorbets et Fruits de Saison	12.00
Sorbet Variation mit saisonalen Früchten	

Fromages affinés dans notre Cave

Käseempfehlung	pro Stück	5.00
----------------	-----------	------

Kindermenü bis 10 Jahre

Süppli oder Salat	28.50

Schnipo oder Chalbsplätzli mit Nüdeli und Rahmsauce	

E Chugele Glace mit Rahm	