



ZUM SCHAUENEGG

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

✓ Vegetarische Spezialitäten



ZUM SCHAUENEGG

Plats Principaux

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



ZUM SCHAUENEGG

Desserts

Mille feui	
Ile 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
----------------	-----------	------

Kindermenu bis 10 Jahre

Süpli oder Salat	28.50

Schnipo oder Chalbsplätzli mit Nüdeli und Rahmsauce	

E Chugele Glace mit Rahm	