BAD HORN
Hotel & Spa ★★★★ˢ

26. Dezember 2026

Stephanstag

Rauchforellentatar mit Dill-Crème fraîche
Gurke, Pumpernickel

Tartare de truite fumée à la crème fraîche à l'aneth
concombre, pumpernickel

Smoked trout tartare with dill crème fraîche
cucumber, pumpernickel

Klare Oxtailsuppe mit Gemüsejuliennes

Bouillon clair de queue de boeuf avec juliennes de légumes

Clear oxtail soup with vegetable juliennes

Limettensorbet

Sorbet au citron vert

Lime sorbet

Rosa gebratener Hirschrücken mit Wacholderjus
Serviettenknödel, Rotkraut

Selle de cerf rosée avec jus au genièvre
boulettes cuites dans un linge, chou rouge

Roast venison loin with juniper jus
napkin dumplings, red cabbage

oder

Gebratene Riesencrevetten mit Hummerschaum
Tagliatelle, mediterranes Gemüse

Crevettes géantes poêlées avec mousse de homard
tagliatelle, légumes méditerranéens

Pan-fried king prawns with lobster sauce
tagliatelle, mediterranean vegetables

New York-Cheesecake
Balsamicoäpfel

New York cheesecake
pommes au vinaigre balsamique

New York cheesecake
balsamic apples

CHF 98

glutenfrei | lactosefrei | vegan | vegetarisch