



SCHUBERTS BRASSERIE

Neues Menü ab dem 2.2.2023

18.2.23 12-Gang-Amuse-Bouch-Menü
Empfang 18.30 Uhr-19.00 Uhr
Pro Person 99,00 € nur mit Anmeldung

Vorspeisen

Zweierlei vom Thunfisch Kürbis / Sesam / Ingwer	18,00 €
Beeftatar „Surf & Turf“ Rotgarnele / Brioche / Ei	18,50 €
Verschieden Rote Beeten (Vegan) Belugalinsen / Tofucreme / Walnüssen	15,00 €
French Ramen Geflügelleber / Nudeln / Onsenei	12,00 €

Hauptgänge

Label Rouge Lachs „Müllerin Art“ Weißwein-Nussbutterschaum / Mandel / Spinat / Annakartoffeln	27,00 €
Hirschrücken „Baden Baden“ Rosenkohl / Preiselbeeren / Birne / Lardo	29,00 €
Süße Ofenkartoffel (vegan) Süßkartoffel / Rosenkohl / Wirsing / grünes Curry	19,00 €
Cordon Bleu a la Suisse 2.0 Appenzeller / Bündnerfleisch / Älpler-Magaroni / Nüsslisalat	26,00 €
Große Schuberts Rinderroulade Orientalischer Rotkohl / Comte-Kartoffelkloß / Jus	27,00 €

Dessert

Valrhona Schokoriegel (vegan) Kumquats / Gewürzorange	12,00 €
Crème Brûlée Pflaumengröstl / weißer Schokolade / Eis	12,00 €

Menü Januar

Zweierlei vom Thunfisch
mit Kürbis, Sesam und Ingwer

French Ramen
mit Geflügelleber, Nudel und Onsenei

Label Rouge Lachs „Müllerin Art“
mit Weißwein-Nussbutterschaum, Mandeln, Spinat
und Annakartoffeln

Oder

Hirschrücken „Baden Baden“
mit Rosenkohl, Lardo, Birne, Preiselbeeren
und Pommes Maxim

Crème Brûlée
mit Pflaumengröstl und weißer Schokolade

4 Gang mit Hirsch 67,00 €
4 Gang mit Lachs 65,00 €
(3 Gänge ab 49,00 € möglich)

Menü 3 Gang Vegan

Verschiedene Rote Beeten
mit Belugalinsen, Nüssen und Tofucreme

Süße Ofenkartoffel
Süßkartoffel / Rosenkohl / Wirsing / grünes Curry

Valrhona Schokoriegel
Kumquats / Gewürzorange

3 Gänge Vegan 43,00 €

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie
uns unbedingt an!**

Bitte beachten Sie, dass die Menühauptgänge etwas kleiner konzipiert sind
wie zB die Rinderroulade