



HOTEL BAD SCHAUBURG

Bezaubernde Oase im Baselbiet

WO KÜCHE UND WEIN GESCHICHTEN ERZÄHLEN

# Wine & Dine mit Buglioni

Wir holen Italien ins Bad Schauenburg: Gemeinsam mit Caratello laden wir zu einem exklusiven Wine & Dine ein. Freuen Sie sich auf ein Fünf-Gänge-Menü, komponiert und begleitet von italienischen Spitzenweinen – ein Abend voller Genuss, Austausch und Atmosphäre. Ein sinnliches Erlebnis für Liebhaber der italienischen Weinkultur.



## Verwurzelt in der Valpolicella

Buglioni verkörpert Weine mit Herkunft und Haltung. Präzise gearbeitet, getragen von Erfahrung und Familiengeist, entstehen ausdrucksstarke Gewächse, die Landschaft, Tradition und zeitgemässe Eleganz vereinen – ehrlich, vielschichtig und mit grosser Trinkfreude.

**BUGLIONI**

## Ein Abend für Sinne & Begegnung

*Samstag, 24. April 2026*

Programm:

- 19:00 Uhr – Apéro und Präsentation
- 20:15 Uhr – Gediegenes 5-Gänge Menu mit Weinbegleitung

**Menu und Weinbegleitung** CHF 220.-  
(siehe Rückseite)

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen genussvollen und inspirierenden Abend zu erleben!

*Grosse Tafeln. Platzzahl ist beschränkt.*

**Wir bitten um Anmeldung unter**

Tel.: 061 906 27 27 oder

[hotel@badschauenburg.ch](mailto:hotel@badschauenburg.ch)

Mehr Infos unter: [www.badschauenburg.ch](http://www.badschauenburg.ch)

CARATELLO  
WEINE  
LES VINS ITALIENS





HOTEL BAD SCHAUENBURG  
Bezaubernde Oase im Baselbiet

## Menu

Langoustinen Carpaccio mit Zitrusfrüchten  
*Carpaccio di scampi agli agrumi*

\* \* \*

Kaninchenravioli mit Estragon Pilz Brodo  
*Ravioli di coniglio all'estragone Brodo di funghi*

\* \* \*

Gebratenes Kalbsfilet am Stück  
Venetianische Rotwein-Jus Risotto mit  
Rotwein, Radicchio und Mark  
*Filetto di vitello arrosto al pezzo Salsa al vino rosso veneto*  
*Risotto al vino rosso, radicchio e midollo*

\* \* \*

Gorgonzola mit Espuma, Mostarda  
*Gorgonzola con la sua spuma, Mostarda*

\* \* \*

Kleiner Schokladen Fondant  
mit Vanille-Crème  
und Haselnuss Liköre  
*Piccolo fondant al cioccolato*  
*con crème alla vaniglia e Nocino*

**Wir bitten um Anmeldung unter**

Tel.: 061 906 27 27 oder  
hotel@badschauenburg.ch

Mehr Infos unter: [www.badschauenburg.ch](http://www.badschauenburg.ch)