



## **Genuss-Momente 2023** **im Restaurant Schwarzmatt in Badenweiler**

### **Frühlingsfrische Ostermenüs**

von Gründonnerstag bis Ostermontag (06. bis 10. April 2023)

[siehe Seite 2](#)

**Köstlicher Markgräfler Stangenspargel** auf unserer Spargelkarte nach Ostern

### **Rallye Château am Samstag, den 06. Mai 2023**

„5 Köche, 5 Locations“

Ein genussvolles und unterhaltsames Vergnügen durch Badenweiler:  
Zu Fuß geht es auf kulinarische Expedition in fünf ausgewählte Locations,  
in jeder werden die Rallye-Teilnehmer mit einem exquisiten Gericht verwöhnt.  
Begleitet werden die Gaumenfreuden jeweils von perfekt abgestimmten Weinen.  
Am Ende der Rallye treffen sich alle Gäste im Kurhaus am Fuße der Burg Baden,  
wo der Abend bei Kaffee und Süßem seinen genussvollen Ausklang findet.

**Muttertag** am Sonntag, den 14. Mai 2023 (Deutschland & Schweiz)

**Muttertag** am Sonntag, den 04. Juni 2023 (Frankreich)

Sagen Sie Ihrer lieben Frau Mama bei einem Mittagessen „Danke“ und „Merci“  
und verwöhnen Sie sie mit unserem Muttertags-Menu.

**Déjeuner Amical** am Freitag, den 14. Juli 2023

Zum französischen Nationalfeiertag verwöhnen wir Sie mittags  
mit einem Feinschmeckermenu, musikalisch begleitet von Armin Mettendorf.

**Hummerwoche** vom 19. bis 26. Juli 2023

Genießen Sie mittags und abends "**Hummer in 2 Gängen**",  
abgerundet mit einer erfrischenden Sorbetvariation zu € 79 pro Person.

**Nationalfeiertag der Schweiz** am Dienstag, den 01. August 2023

Zum Nationalfeiertag der eidgenössischen Nachbarn  
servieren wir ein schönes Mittags-Menu.



Täglich großes **Gourmet-Frühstücksbuffet** von 7.30 – 11.00 Uhr

**Mittagstisch** von 12.00 – 13.45 Uhr

Täglich ab 14.00 Uhr hausgebackene **Kuchen und Torten**

**Abendessen** von 19.00 – 21.00 Uhr

Samstagabends kulinarisches Feinschmeckermenu



## Unsere Ostermenüs

### Menu I zu € 55

Süppchen von Frühlingskräutern  
Lachsroulade und Saiblingskaviar

\*\*

Lammhüfte rosa gebraten mit Rosmarinjus  
Ragoût von Fregola Sarda, Lammschulter  
und marktfrischem Gemüse

\*\*

Vanille-Parfait  
Apfelkompott und Eierlikörschaum

Gruß aus unserer Pâtisserie

### Menu II zu € 58

Galantine von Taube und Wachtel  
Salat von Linsen, Petersilienwurzel und Walnüssen

\*\*

Seesaibling unter der Pinienkernkruste mit Bärlauchsauce  
grüner Spargel, Aubergine, Tomate  
und Ofenkartoffeln

\*\*

Rüblikuchen  
Orangen und Pistazieneis

Gruß aus unserer Pâtisserie

