

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

Grüne Salate mit Kernen und Schloss-Dressing CHF 10.00

Gemischte Gemüsesalate mit Schloss-Dressing CHF 12.00

Blattsalate mit Nüssen, Belper Knolle und Pfirsich CHF 14.00

Salad leaves with nuts, "Belper Knolle" cheese and peach

Salade verte aux noix, fromage « Belper Knolle » et pêche

Quinoa-Gemüsesalat mit Kürbiskernen und -Öl CHF 15.00

Quinoa-vegetable salad with pumpkin seeds and oil

Salade de légumes et quinoa aux graines et à l'huile de courge

Marinierter Lachs mit Pumpernickel und Honig-Dill-Sauce CHF 19.00

Marinated salmon with Pumpernickel and honey-dill sauce

Saumon mariné accompagné de pain Pumpernickel et sa sauce au miel à l'aneth

Nizza-Salat mit kurzgebratenem Thunfisch CHF 22.00

Nice-Salad with sautéed tuna

Salade Niçoise et son thon sauté

Rindstatar mit Toast und Butter, kleiner Blattsalat Vorspeise CHF 22.00

Beef steak tatar with toast and butter

Steak tartare, toast et beurre

mit Pommes Frites oder Pommes Alumettes + 5.00

Carpaccio vom Tafelspitz «Schloss Schadau» Vorspeise CHF 18.00

Boiled beef carpaccio "Schloss Schadau"

Carpaccio de bœuf bouilli « Schloss Schadau »

Hauptgang CHF 30.00

Suppen

Vichyssoise - Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons und Schnittlauch CHF 12.00

Cold potato-leek soup with croutons and chive

Vichyssoise aux pommes de terre et poireaux, croûtons et ciboulette

Tomatensuppe mit Pesto und Burrata CHF 13.00

Tomato soup with pesto and burrata

Soupe de tomates, pesto et burrata

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi mit Erbsen, Frischkäse und getrockneten Tomaten CHF 28.00

Potato gnocchi with peas, cream cheese and dried tomatoes

Gnocchi aux pommes de terre, petit-pois, fromage frais et tomates séchées

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Lavendelkruste CHF 42.00

Schweizer Polenta "Terreni alla Maggia" und Sommergemüse

Lamb sirloin with lavender crust, Swiss polenta and summer vegetables

Filet d'agneau en croûte de lavande, polenta tessinoise et légumes du marché

Perlhuhnbrust mit Berner Rose-Tomate und Büffel-Mozzarella CHF 38.00

Serviert mit Risotto

Guinea fowl breast with local tomatoes and buffalo mozzarella, risotto

Suprême de pintade aux tomates et mozzarella de bufflonne, risotto

200 Gr. Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Allumettes und Gemüse CHF 47.00

200 gr. Sirloin steak, Café de Paris, Pommes Allumettes and vegetables

200gr. Entrecôte Café de Paris gratiné, pommes allumettes et légumes

Zanderfilet mit Granatapfel-Jus, Zwiebelkompott und Kartoffel CHF 39.00

Pike perch filet with pomegranate gravy, onion confit and potato

Filet de sandre, jus de grenade, compote d'oignons et pommes de terre

Egli-Knusperli mit Tartarsauce und grossem Sommersalat CHF 36.00

Perch fritters with sauce tartar and salad plate

Filet de perche frits, sauce tartare et crudités

Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen auch als grossen Sommerteller mit Blattsalaten, Melonenvariation und Dips.

All our fish and meat dishes are also available as summer plate with different salads, melon and dip.

Tous nos poissons et viandes sont aussi disponible comme assiette d'été avec des salades différents, melon et dip maison.



Fragen Sie nach unseren vegetarischen und veganen Tagesempfehlungen.

Please ask for our vegetarian and vegan daily proposals.

Pour les propositions végétariennes et végane, contactez notre équipe.

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schadau Desserts

Charlotte mit Zitrone und Erdbeere **CHF 14.50**

Charlotte with lemon and strawberries

Charlotte au citron et fraises

Hausgemachte Profiteroles mit Vanille und Schokoladensauce **CHF 14.50**

Homemade profiteroles with vanilla and chocolate sauce

Profiteroles maison à la vanille et sa sauce au chocolat

Sorbetvariation mit frischen Früchten und Beeren **CHF 15.00**

Sorbet-Variation with fresh fruits and berries

Variation de sorbets et ses fruits et baies frais



gehört zur Stiftung Transfair in Thun.

Aus regionalen Zutaten entstehen Glacés mit 25 – 50% Fruchtanteil, hergestellt von Menschen, welche besonders herausgefordert sind. Mit dem Ziel, eine sinnvolle Wiederintegration zu ermöglichen.

Coupe Klassiker

Klein

Gross

Danmark

CHF 10.00

CHF 13.50

Vanilleglace, heisse Schokolade, Schlagrahm, Mandeln

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream and almonds

Glacé à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly et amandes

Romanoff

CHF 11.00

CHF 14.50

Vanilleglace, Erdbeersorbet, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm

Vanilla ice cream, strawberry sorbet, marinated strawberries, whipped cream

Glacé à la vanille, sorbet à la fraise, fraises marinées, chantilly

Banana Splitt

CHF 11.00

CHF 14.50

Vanille- und Schokoladenglace, Banane, heisse Schokolade, Schlagrahm

Vanilla and chocolate ice cream, banana, hot chocolate sauce and whipped cream

Glacé à la vanille et au chocolat, bananes, sauce au chocolat chaud, chantilly

Café Glacé

CHF 10.00

CHF 13.50

Cremiges Moccaglace mit Schlagrahm

Coffee ice cream with whipped cream

Glacé au café avec chantilly

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Coupe Création

Stellen Sie Ihren Lieblingscoupe zusammen:

Create your own ice-cream:

Créez votre coupe glacé personnelle:

Glace-Auswahl

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Waldbeer-Joghurt

Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Coffee, Berry-Yoghurt

Vanille, chocolat, noix, mocca, baies-yoghourt

Sorbet-Auswahl

Erdbeer, Zitrone, Aprikose, Orange

Strawberry, lemon, apricot, orange

Fraises, citron, apricots, orange

1 Kugel

CHF 4.00

2 Kugeln

CHF 7.50

3 Kugeln

CHF 10.50

4 Kugeln

CHF 13.50

Karamellisierte Nüsse, Waffelbruch, Ingwer-Kürbiskerne je CHF 1.00

Ahornsirup, Schoko-Sauce, Passionsfrucht-Coulis, Himbeersauce, Schlagrahm je CHF 2.00

Gemischte Beeren, Früchte, Himbeeren, Erdbeeren, Gummibärli, Smarties, Marshmallows, Banane je CHF 2.50

Täglich Frisch

Kuchen und Torten nach Tagesangebot ab CHF 6.00

Ask for your daily cake special

Demandez pour nos gâteaux et tartes

Hausgemachte Schadau-Crèmeschnitte mit Milch-Karamell

CHF 7.50

Home-made Schadau cream slice with milk caramel

Mille-feuille à la crème maison et caramel de lait

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Kulinarik-Kalender
im
Schloss Schadau

**Von Donnerstag bis Sonntag geniessen Sie eine täglich wechselnde Spezialität.
Französisch, klassisch, Zurück im Jetzt!**

Donnerstag

Bouillon mit Sherry

Pot-au-feu

CHF 36.00

Freitag

Bouillabaisse mit Edelfischen

Kleine Salzkartoffeln

CHF 42.00

Samstag

Rindsfilet «Wellington»

Trüffelsauce, Kartoffelpüree und Gemüse
(äs het solangs het)

CHF 58.00

Sonntag

Sonntagsbraten

mit Kartoffel-Gratin und Gemüse

CHF 38.00

Von Montag bis Sonntag 08.30 – 11.00:

Schlossfrühstück

Köstlichkeiten am Tisch serviert, 1 Glas Schaumwein,
1 Eierspeise, Kaffee & Tee

zu CHF 38.00

Jeden Sonntag Brunch von 11.00 – 14.30 Uhr

Brunch- & Vorspeisenbuffet, Sonntagsbraten, Dessertauswahl, 1 Glas Schaumwein, Wasser, Kaffee / Tee

zu CHF 68.00